ALDI SUISSE

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

KITCHENWARE

Brotbackautomat

Machine à pain | Macchina del pane

ERSTELLT IN DEUTSCHLAND
hanse control
myhansecontrol.com
Anwenderfreundliche Anleitung
ID: #05006

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen, Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR= Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht‘s

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung*. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Aldi-Produkt.*

Ihr Aldi Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter www.aldi-service.ch.

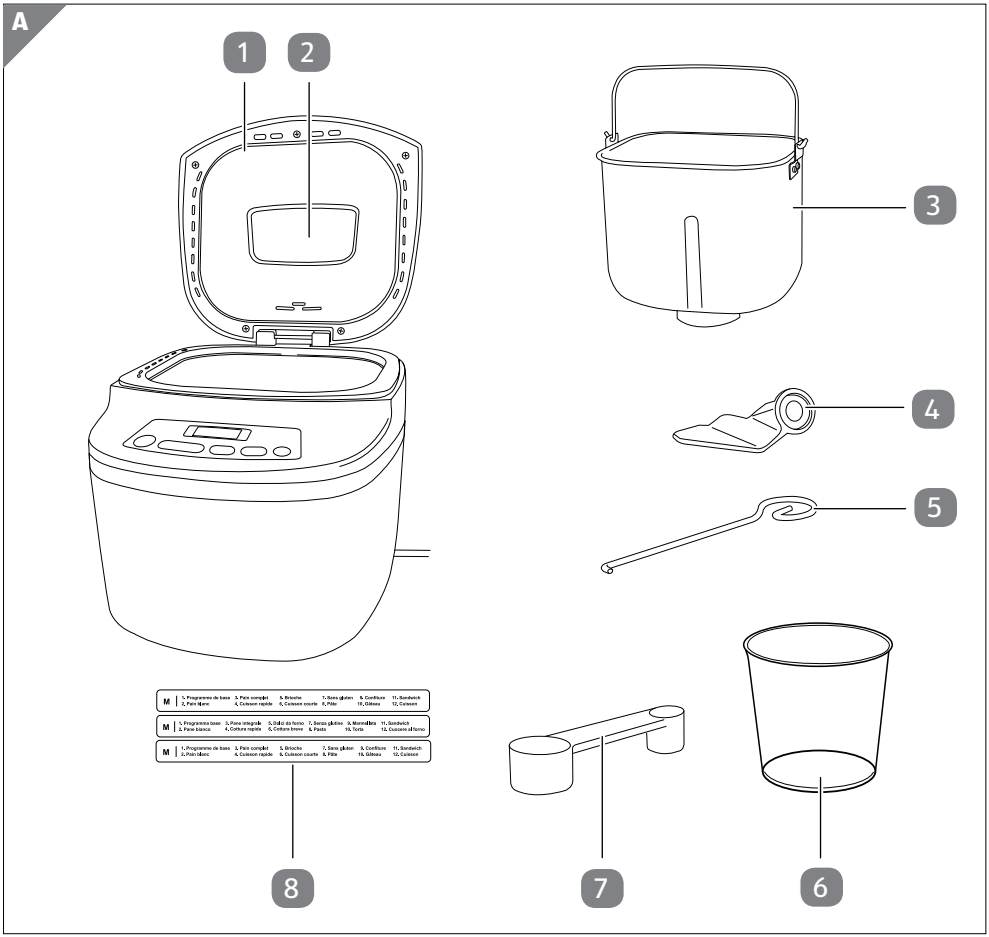
* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

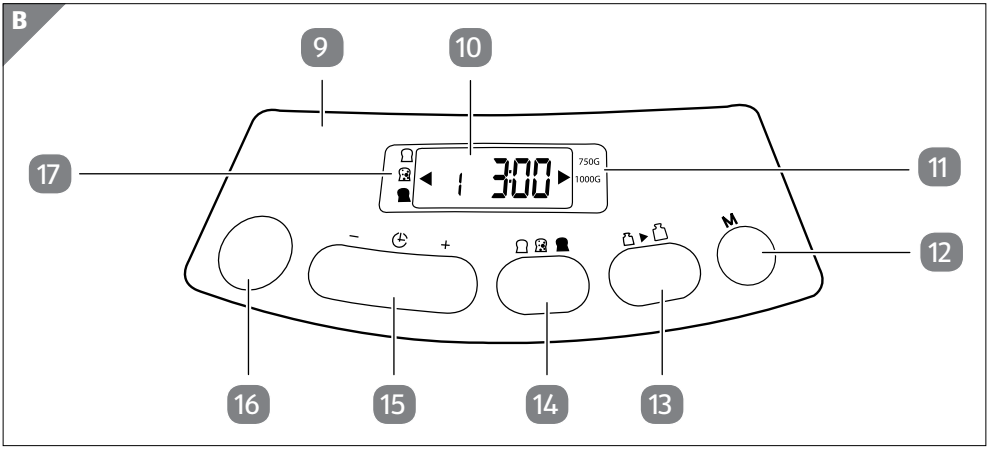
Inhaltsverzeichnis

Übersicht **4**
Verwendung **5**
Lieferumfang/Geräteteile **6**
Allgemeines **7**
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren 7
Zeichenerklärung 7
Sicherheit **8**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 8
Sicherheitshinweise 8
Erstinbetriebnahme **13**
Brotbackautomaten und Lieferumfang prüfen 13
Grundreinigung 13
Funktionen **15**
Backprogramme 15
Bräunungsregulierung 17
Teigmengen-Einstellung 17
Zeitverzögertes Backen 17
Warmhaltefunktion 18
Memory-Funktion 18
Bedienungselemente 18
Benutzung **20**
Brotbackautomaten aufstellen 20
Teig vorbereiten 20
Brotbackautomaten zusammensetzen 20
Teig einfüllen und Backprogramm einstellen 20
Backprogramm starten 21
Backprogramm manuell stoppen 21
Brot entnehmen 22
Hilfreiche Tipps **23**
Rezepte **25**
Normales Brot 25
Weißbrot 25
Roggenbrot 25
Schnellbackbrot 26
Süßes Brot 26
Kurzbackbrot 26
Glutenfreies Brot 27
Teig 27
Marmelade 27
Kuchen 28
Sandwichbrot 28
Reinigung **29**
Backform und Knethaken reinigen 29
Gehäuse reinigen 30
Aufbewahrung **31**
Fehlersuche **31**
Technische Daten **35**
Konformitätserklärungen **35**
Entsorgung **35**
Verpackung entsorgen 35
Altgerät entsorgen 35
Garantie **101**
GARANTIEKARTE 101
Garantiebedingungen 102

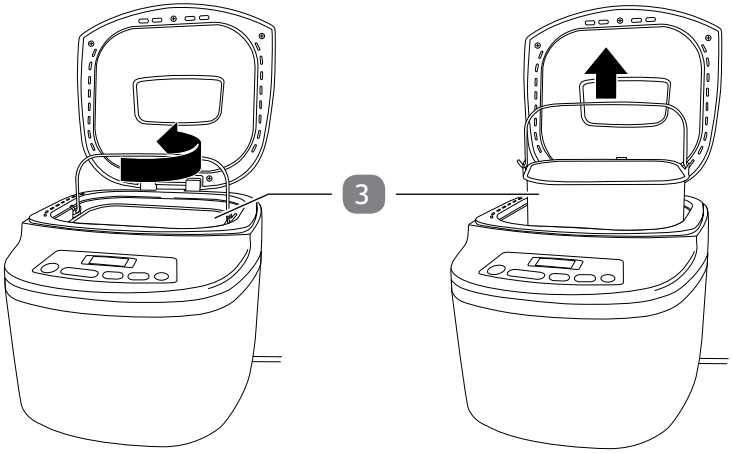
Français **37**
Italiano **69**

Dok./Rev.-Nr. 1410-01709_20141030

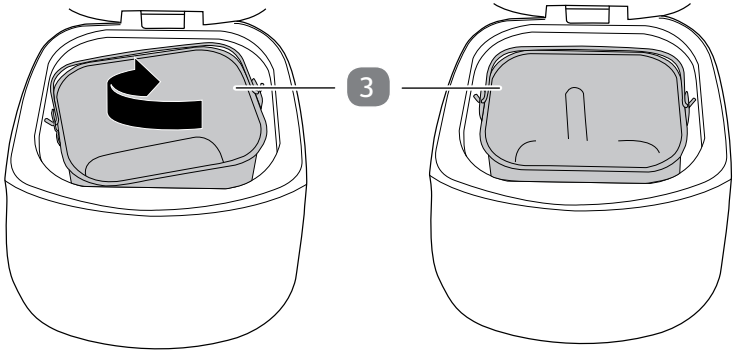

A
1
2
3
4
5
6
7
8
M
1. Programme de base
2. Pain blanc
3. Pain complet
4. Cuisson rapide
5. Brioche
6. Cuisson courte
7. Sans gluten
8. Pâte
9. Confiture
10. Gâteau
11. Sandwich
12. Cuisson
M
1. Programma base
2. Pane bianco
3. Pane integrale
4. Cottura rapida
5. Dolci da forno
6. Cottura breve
7. Senza glutine
8. Pasta
9. Marmellata
10. Torta
11. Sandwich
12. Cuscino al forno
M
1. Programme de base
2. Pain blanc
3. Pain complet
4. Cuisson rapide
5. Brioche
6. Cuisson courte
7. Sans gluten
8. Pâte
9. Confiture
10. Gâteau
11. Sandwich
12. Cuisson


B
9
10
17
11
12
16
15
14
13
750G
1000G
M

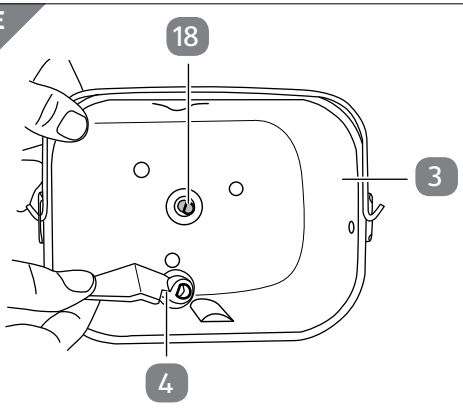
C



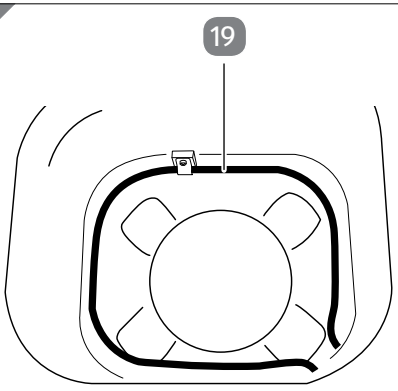
D



E



F



Lieferumfang/Geräteteile

1. Deckel
2. Sichtfenster
3. Backform
4. Knethaken
5. Ausziehwerkzeug
6. Messbecher
7. Messlöffel
8. Aufkleber der Programmbezeichnungen in verschiedenen Landessprachen
9. Bedienfeld
10. Display
11. Anzeige der Teigmenge
12. Menütaste
13. Teigmengentaste
14. Bräunungsregulierungstaste
15. Timertaste
16. Start-/Stopp-Taste
17. Anzeige der Bräunungseinstellung
18. Achse
19. Heizelement

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Brotbackautomaten. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Brotbackautomaten einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Brotbackautomaten führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Brotbackautomaten an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Brotbackautomaten oder auf der Verpackung verwendet.

WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

VORSICHT! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS! Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.

Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärungen“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinien.

Siegel „Geprüfte Sicherheit“: Die Dekra bestätigt, dass dieser Brotbackautomat bei vorhersehbarem Gebrauch sicher ist. Das Prüfsiegel bestätigt die Konformität dieses Brotbackautomaten mit dem Produktsicherheitsgesetz.

Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Altgerät entsorgen“).

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Brotbackautomat ist ausschließlich zum Zubereiten und Backen von Teig sowie zum Einkochen von Marmelade konzipiert. Er ist ausschließlich für den Gebrauch in den Innenräumen privater Haushalte bestimmt. Der Brotbackautomat ist nicht geeignet für:

- den gewerblichen Bereich,
- Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- landwirtschaftliche Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen.

Verwenden Sie den Brotbackautomaten ausschließlich mit Originalzubehör und nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!
Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation, zu hohe Netzspannung oder Fehlbedienung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Brotbackautomaten nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Betreiben Sie den Brotbackautomaten nur an einer ordnungsgemäß installierten und geerdeten Steckdose.

- Schließen Sie den Brotbackautomaten nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie ihn bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Brotbackautomaten beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Betreiben Sie den Brotbackautomaten nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem.
- Tauchen Sie weder den Brotbackautomaten noch das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie niemals Flüssigkeit in das Gehäuse des Brotbackautomaten gelangen.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Brotbackautomaten, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Achten Sie darauf, dass die rotierenden Teile des Brotbackautomaten nicht in Kontakt mit dem Netzkabel kommen.
- Verwenden Sie den Brotbackautomaten nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Greifen Sie niemals nach dem Brotbackautomaten, wenn er ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in das Gehäuse des Brotbackautomaten hineinstecken.
- Wenn Sie Zubehör auswechseln, den Brotbackautomaten reinigen oder nicht unmittelbar benutzen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG!
Einzugsgefahr!
Wenn Sie mit den Haaren oder Kleidungsstücken zu nahe an rotierende Teile des Brotbackautomaten kommen, können Sie von diesen Teilen eingezogen werden.

- Halten Sie stets genug Abstand von den rotierenden Teilen.

WARNUNG!
Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Der Brotbackautomat darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Halten Sie den Brotbackautomaten und seine Anschlussleitung von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Der Brotbackautomat kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Brotbackautomaten unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Brotbackautomaten spielen.
- Kinder dürfen den Brotbackautomaten nur unter Aufsicht reinigen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

WARNUNG!
Gefahr von Verbrühungen und Verbrennungen!
Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus dem Brotbackautomaten aus und Teile des Brotbackautomaten werden sehr heiß. Unsachgemäßer Umgang mit dem Brotbackautomaten kann zu Verbrühungen und Verbrennungen führen.

- Berühren Sie die heißen Teile des Brotbackautomaten nicht mit bloßen Händen während des Betriebs. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Küchenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Brotbackautomaten sowie zum Entnehmen des gebackenen Brotes. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Beachten Sie, dass aus dem Brotbackautomaten auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann.

WARNUNG!
Brandgefahr!
Wenn der Teig überläuft und auf das Heizelement gelangt, kann es zur Rauchentwicklung oder zu einem Brand kommen.

- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Entnehmen Sie die Backform.
- Schützen Sie sich vor Verbrennungen.
- Erhöhen Sie bei 1000-g-Rezepten auf keinen Fall die Mengen.

HINWEIS!
Gefahr von Sachschäden!
Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus dem Brotbackautomaten aus und Teile des Brotbackautomaten werden sehr heiß. Unsachgemäßer Umgang mit dem Brotbackautomaten kann zu Beschädigungen des Brotbackautomaten oder zu anderen Sachschäden führen.

- Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen hitzeempfindlichen und leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhängen.

- Decken Sie den Brotbackautomaten im Betrieb nicht ab.
- Stellen Sie den Brotbackautomaten nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä.
- Um Brände zu verhindern, benutzen Sie keine Alufolie oder andere Materialien im Brotbackautomaten.
- Stellen Sie den Brotbackautomat auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.

HINWEIS!
Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Brotbackautomaten kann zu Beschädigungen des Brotbackautomaten oder zu anderen Sachschäden führen.

- Stellen Sie den Brotbackautomaten nicht an den Rand der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie den Brotbackautomaten nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen auf, z. B. Herdplatten.
- Betreiben Sie den Brotbackautomaten nur, wenn die Backform und der Knethaken richtig eingesetzt sind.
- Betreiben Sie den Brotbackautomaten nur, wenn die Backform mit Zutaten oder Teig gefüllt ist.
- Setzen Sie den Brotbackautomaten niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile Risse oder Sprünge aufweisen oder sich verformt haben.
- Ersetzen Sie beschädigte Teile nur durch passende Originalersatzteile.
- Um die Antihaftbeschichtung zu schützen, verwenden Sie in der Backform und am Knethaken keine spitzen, scharfkantigen oder scheuernden Gegenstände,

Erstinbetriebnahme

Brotbackautomaten und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Brotbackautomat schnell beschädigt werden.
– Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie den Brotbackautomaten aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
3. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
4. Kontrollieren Sie, ob der Brotbackautomat oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller bzw. Importeur.

Grundreinigung

HINWEIS!

Bei den ersten Aufheizvorhängen kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung durch die verdampfenden Produktionsrückstände kommen.
Dies ist normal und sollte nach der Grundreinigung nicht wieder auftreten.
– Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

1. Öffnen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 vollständig aufklappen (siehe **Abb. A**).
2. Ziehen Sie den Knethaken 4 nach oben von der Achse 18 ab (siehe **Abb. E**).
3. Klappen Sie den Griff der Backform 3 nach oben (siehe **Abb. C**).
4. Drehen Sie die Backform 3 am Griff vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn.
5. Ziehen Sie die Backform nach oben aus dem Brotbackautomaten heraus.
6. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Brotbackautomaten wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben:
   - Innenraum des Brotbackautomaten,
   - Heizelement,

- Backform,
- Knethaken,
- Messbecher,
- Messlöffel,
- Ausziehwerkzeug.

7. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.
8. Kleben Sie den Aufkleber der Programmbezeichnungen 8 in Ihrer Landessprache von außen auf den Deckel 1 unter das Sichtfenster 2 (siehe **Abb. A**).Der Aufkleber liegt dem Brotbackautomaten in Ihrer Landessprache bei.
9. Setzen Sie die Backform 3 und den Knethaken 4 in den Brotbackautomaten ein (siehe **Abb. D** und **Abb. E**).
10. Schließen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 zuklappen (siehe **Abb. A**).
11. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
12. Um Produktionsrückstände restlos zu entfernen, beheizen Sie den Brotbackautomaten einmalig ohne Teig. Stellen Sie mit der Menü-Taste 12 das Programm „12 Backen“ ein (siehe **Abb. B**).
13. Stellen Sie mit der Timer-Taste 15 eine Backzeit von 10 Minuten ein.
14. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, z. B durch Öffnen eines Fensters.
15. Drücken Sie einmal auf die Start-/Stopp-Taste 16, um den Brotbackautomaten zu starten.
16. Lassen Sie den Brotbackautomaten nach Programmende abkühlen.
17. Öffnen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 vollständig aufklappen (siehe **Abb. A**).
18. Entnehmen Sie den Knethaken und die Backform erneut aus dem Brotbackautomaten (siehe **Abb. C** und **Abb. E**).
19. Reinigen Sie den Brotbackautomaten, insbesondere das Heizelement 19 (siehe **Abb. F**) sowie die Backform 3 und Knethaken 4 (siehe **Abb. A**) erneut und trockenen Sie alle Teile ab.
20. Setzen Sie Backform 3 und Knethaken 4 wieder in den Brotbackautomaten ein (siehe **Abb. D** und **Abb. E**).
21. Schließen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 zuklappen (siehe **Abb. A**).

Der Brotbackautomat ist nun einsatzbereit .

Funktionen

Backprogramme

Der Brotbackautomat bietet 12 verschiedene Backprogramme an. Sie bestehen grundsätzlich aus mehreren Phasen, die in verschiedenen Abfolgen kombiniert durchlaufen werden:

- Vorwärmen: Zeit, in welcher der Teig Flüssigkeit aufnehmen soll.
- Kneten: Vermengen der Zutaten
- Ruhezeit: Zeit, in welcher der Teig aufgehen soll
- Backen: Ausbacken des fertigen Teiges

Die Sonder-Backprogramme „Teig", „Marmelade" und „Backen" nutzen jeweils nur einen Teil dieser Phasen. Insgesamt sind 53 Programmvariationen möglich. Die folgende Tabelle zeigt die 12 Backprogramme, deren Eigenschaften und Laufzeiten:

Backprogramm	Beschreibung	Laufzeit
Grundprogramm	Kneten, Ruhezeiten und Backen für normalen Brotteig. Sie können dem Teig in diesem Programm auch Zutaten hinzufügen, um den Geschmack zu variieren.	3 h 00 min
Weißbrot	Kneten, Ruhezeiten und Backen für Weißbrot. Die Ruhezeit ist hier verlängert. Mit diesem Programm gebackenes Brot wird normalerweise eine lockere Krume und eine knusprige Kruste haben, wie z. B. Baguette.	3 h 50 min
Vollkornbrot	Kneten, Ruhezeiten, Vorwärmen und Backen für Vollkorn-Brotteig. Dieses Programm nutzt ein längeres Vorwärmen, damit das Getreide Wasser aufnehmen und quellen kann. Es ist nicht empfehlenswert, dieses Programm mit Zeitverzögerung auszuführen, da das Getreide bereits während der Vorlaufzeit aufquellen wird.	3 h 40 min
Schnellbacken	Kneten, Ruhezeiten und Backen für Brotteig mit Backpulver oder -soda. Das Programm hat eine verkürzte Backzeit. Mit diesem Programm gebackene Brote haben normalerweise eine festere Krume und sind kleiner. Die Zeitverzögerung ist in diesem Programm nicht verfügbar.	2 h 00 min

Backprogramm	Beschreibung	Laufzeit
Süßgebäck	Kneten, Ruhezeiten und Backen für süßen Brotteig. Mit diesem Programm gebackene Brote sind normalerweise knusprig.	2 h 55 min
Kurzbacken (mit zusätzlich verkürzter Garzeit)	Kneten, Ruhezeiten und Backen für extrem schnelles Backen. Mit diesem Programm gebackene Brote sind normalerweise noch kleiner und gröber als Brote, die mit Schnellbacken gebacken wurden. Die Zeitverzögerung ist in diesem Programm nicht verfügbar.	1 h 38 min
Glutenfrei	Dieses Programm hat veränderte Vorwärm- und Ruhezeiten, da glutenfreie Mehle oder Backmischungen mehr Zeit benötigen, um Flüssigkeiten aufzunehmen und andere Ruhezeiten brauchen.	3 h 20 min
Teig	Dieses Programm beinhaltet nur Kneten und Ruhezeiten. Benutzen Sie es für die Zubereitung von Pizza- oder Brötchenteig, der in einem Ofen ausgebacken werden muss. Zeitverzögerung und Bräunungsregulierung sind in diesem Programm nicht verfügbar.	1 h 30 min
Marmelade	Dieses Programm dient zum Einkochen von Marmelade und Konfitüre. Zeitverzögerung und Bräunungsregulierung sind in diesem Programm nicht verfügbar.	1 h 20 min
Kuchen	Dieses Programm ist für Kuchen- und Gebäckteige ausgelegt, die mit Backpulver oder -soda zubereitet werden.	1 h 25 min
Sandwich	Dieses Programm backt Sandwich-Brote mit einer lockeren Krume und einer dünnen, weichen Kruste.	3 h 00 min
Backen	Mit diesem Programm kann vorgefertigter Teig gebacken werden. Kneten; Ruhezeiten und Vorwärmen entfallen komplett. Das Programm wird auch von anderen Programmen benutzt, um die Backzeit zu verlängern. Die Backzeit kann in Minutenintervallen zwischen 10 und 60 Minuten eingestellt werden.	10 min - 60 min

Bräunungsregulierung

Mit der Bräunungsregulierung können Sie einstellen, wie dunkel die Kruste Ihres Brotes ausgebacken werden soll. Sie haben die Wahl zwischen heller, mittlerer und dunkler Kruste. Die aktuelle Einstellung wird im Display mit einem Pfeil am entsprechenden Symbol angezeigt:

Helle Kruste,

Mittlere Kruste,

Dunkle Kruste.

Die Bräunungsregulierung steht für folgende Programme nicht zur Verfügung:

- Teig,
- Marmelade.

Teigmengen-Einstellung

Die Backzeiten der Backprogramme können auf verschiedene Teigmengen abgestimmt werden:

- 750G: Für eine Teigmenge, die 750 g Backwerk ergeben soll.
- 1000G: Für eine Teigmenge, die 1.000 g Backwerk ergeben soll.

Die aktuelle Einstellung wird im Display an der rechten Seite mit einem Pfeil angezeigt.

Die Teigmengen-Einstellung steht für folgende Programme nicht zur Verfügung:

- Schnellbacken,
- Teig,
- Marmelade,
- Kuchen,
- Backen.

Zeitverzögertes Backen

Sie können den Brotbackautomaten so einstellen, dass er zeitverzögert startet. Dazu können Sie der Programmlaufzeit einen Vorlauf in Schritten von 10 Minuten hinzufügen. Das Display zeigt immer die Gesamtdauer an, welche sich aus eingestellter Vorlaufzeit und Programmdauer zusammensetzt. Die maximale Gesamtdauer beträgt 13 Stunden.

Beispiel: Sie möchten zum Frühstück um 7:00 Uhr frisch gebackenes Weißbrot essen. Das Weißbrot-Programm läuft 3 h 50 min. Damit bleiben Ihnen maximal 9 h 10 min als Zeitverzögerung. Also befüllen Sie den Brotbackautomaten am Abend vorher mit allen Zutaten. Dies haben Sie um 21:00 Uhr erledigt. Dann stellen Sie den

Brotbackautomaten komplett ein und verlängern die Gesamtlaufzeit des Backprogramms (3 h 50 min) über den Timer-Knopf um weitere 6 h 10 min auf insgesamt 10 h 00 min. Wenn Sie den Brotbackautomaten nun starten, wird er das eigentliche Backprogramm erst um 3:10 Uhr beginnen. Ihr Weißbrot wird also pünktlich um 7:00 Uhr fertig sein.

Die Zeitverzögerung kann nur vor Programmstart eingestellt werden.

Folgende Programme können nicht zeitverzögert gestartet werden:

- Schnellbacken,
- Kurzbacken,
- Marmelade,
- Backen.

Warmhaltefunktion

Nach Abschluss der Backprogramme startet automatisch die Warmhaltefunktion. Diese hält das Brot für bis zu 60 Minuten warm. Das Warmhalten kann während dieser Zeit jederzeit manuell beendet werden.

Die Warmhaltefunktion ist in folgenden Programmen nicht verfügbar:

- Marmelade,
- Teig.

Memory-Funktion

Die Memory-Funktion speichert den aktuellen Status eines laufenden Backprogrammes für etwa 10 Minuten. So kann der Brotbackautomat laufende Programme nach einem kurzzeitigen Stromausfall automatisch fortsetzen.

Bei einer längeren Unterbrechung der Stromzufuhr muss der Brotbackautomat manuell neu gestartet werden. In diesem Fall sollten Sie das nicht fertig gebackene Brot aus dem Brotbackautomaten entfernen und das Backprogramm mit frischen Zutaten neu beginnen.

Bedienungselemente

Die folgende Tabelle zeigt eine Übersicht der Elemente im Bedienfeld des Brotbackautomaten (siehe **Abb. B)**:

Bedienungselement	Beschreibung
Display	Sobald Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken, ist der Brotbackautomat eingeschaltet. Das Display leuchtet und zeigt die Standardeinstellungen. Im Display werden die Programmnummer, die Programmlaufzeit inklusive der eingestellten Zeitverzögerung sowie, wenn verfügbar, der Bräunungsgrad und die Teigmengeneinstellung angezeigt.
Start-/Stopp-Taste	Mit dieser Taste starten und stoppen Sie die Backprogramme. Nach dem Start eines Programms ist nur noch die Start-/Stopp-Taste aktiv. Ein manuell gestopptes Programm kann nicht weiter ausgeführt, sondern nur von Beginn neu gestartet werden.
Menü-Taste	Mit dieser Taste können Sie das gewünschte Programm auswählen. Drücken Sie die Taste jeweils einmal kurz, um die nächsthöhere Programmnummer aufzurufen. Nach Programm 12 gelangen Sie wieder zu Programm 1.
Timer-Taste	Mit dieser Taste können Sie den Brotbackautomaten zeitverzögert starten. Die Taste ist als Wippe ausgelegt, mit der Sie die eingestellte Zeit erhöhen („+“) oder reduzieren („-“) können. Die Zeitverzögerung kann in 10-Minuten-Schritten erhöht oder reduziert werden. Wenn Sie von der normalen Programmlaufzeit ausgehend „-“ drücken, gelangen Sie direkt zur maximalen Verzögerung des gewählten Programms. Im Programm „Backen“ dient die Timer-Taste dazu, die Backzeit zwischen 10 und 60 Minuten einzustellen. In allen anderen Programmen kann die Backzeit nicht über die Timer-Taste geändert werden.
Teigmengen-Taste	Mit dieser Taste können Sie die Backzeit der einzelnen Backprogramme für 750-g-Backwerk oder 1000-g-Backwerk anpassen. Drücken Sie die Taste einmal kurz, um von einer Teigmenge zur anderen umzuschalten.
Bräunungsregulierungs-Taste	Mit dieser Taste können Sie den Bräunungsgrad zwischen hell, mittel und dunkel einstellen. Drücken Sie die Taste einmal kurz, um die Einstellung zu wechseln.

Benutzung

Brotbackautomaten aufstellen

Sie können den Brotbackautomaten bei unterschiedlichen Raumtemperaturen benutzen. Beachten Sie dabei, dass Teige bei sehr kalten oder heißen Raumtemperaturen unterschiedlich stark aufgehen. Die ideale Raumtemperatur liegt zwischen 15° C und 34° C.

1. Stellen Sie den Brotbackautomaten auf eine ebene, feste Fläche.
2. Achten Sie darauf, dass die Entlüftungsschlitze an der Seite frei zugänglich bleiben.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine frei zugängliche, ordnungsgemäß installierte Steckdose.

Teig vorbereiten

Der Brotbackautomat kann maximal 600 g Mehl (4 Messbecher) und 6 g Hefe (2 Teelöffel) in einem Teig verarbeiten. Beachten Sie für ein optimales Backergebnis auch die Hinweise im Kapitel „Hilfreiche Tipps“.

Brotbackautomaten zusammensetzen

1. Klappen Sie den Deckel 1 vollständig auf (siehe **Abb. A**).
2. Setzen Sie die Backform 3 leicht gegen den Uhrzeigersinn gedreht auf die Halterung am Boden des Innenraums (siehe **Abb. D**).
3. Drehen Sie Backform im Uhrzeigersinn, damit sie in der Halterung einrastet. Die Backform muss fest mittig zwischen den Wänden sitzen.
4. Fetten Sie den Knethaken 4 und die Achse 18 in der Backform mit einer hitzestabilen Margarine ein, damit sie beim Backen nicht mit dem Teig verkleben (siehe **Abb. E**).
5. Setzen Sie den Knethaken auf die Achse.

Teig einfüllen und Backprogramm einstellen

1. Befüllen Sie die Backform mit den Zutaten in der folgenden Reihenfolge:
   - Füllen Sie alle flüssigen Zutaten sowie Fette als erstes ganz unten in die Backform 3.
   - Füllen Sie danach trockene Bestandteile für den Teig ein, z. B. Mehl, Zucker, Salz. Wenn Sie Salz verwenden, geben Sie es als erste trockene Zutat hinzu.
   - Füllen Sie zuletzt Backtriebmittel wie Hefe oder Backpulver ein, damit diese nicht direkt mit flüssigen Bestandteilen oder Salz in Berührung kommen.

2. Schließen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 zuklappen (siehe **Abb. A**).
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
   Der Brotbackautomat ist eingeschaltet und zeigt im Display 10 die Standardwerte an (siehe **Abb. B**).
4. Wählen Sie mit der Menü-Taste 12 das gewünschte Backprogramm aus.
5. Wenn gewünscht und in diesem Backprogramm verfügbar, stellen Sie mit der Teigmengen-Taste 13 die Teigmenge ein.
6. Wenn gewünscht und in diesem Backprogramm verfügbar, stellen Sie über die Bräunungsregulierungs-Taste 14 die gewünschte Krustenfarbe ein.
7. Wenn gewünscht und im gewählten Backprogramm verfügbar, benutzen Sie die Timer-Taste, um den Backvorgang zeitverzögert zu starten:
   - Um die Zeitverzögerung zu erhöhen, drücken Sie die Timer-Taste 15 auf der mit dem „+“ gekennzeichneten Seite.
   - Um die Zeitverzögerung zu verringern, drücken Sie den Timer-Knopf auf der mit dem „-“ gekennzeichneten Seite.

Das Display 10 zeigt jeweils die Gesamtdauer bis zum Ende des Backvorgangs an.

Backprogramm starten

– Um ein Programm zu starten, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste 16 einmal kurz (siehe **Abb. B**). Das Programm startet mit einem kurzen Signalton. Im Display wird die restliche Laufzeit angezeigt.

Sie erkennen laufende Programme daran, dass der Doppelpunkt in der Zeitanzeige des Displays 10 blinkt.

Manche Backprogramme bieten die Möglichkeit, vor dem Backen noch zusätzliche Zutaten (z. B. Trockenfrüchte, Schokoladenstreusel) in den Teig zu rühren. Wenn Sie den Brotbackautomaten ohne Zeitverzögerung einschalten, werden Sie mit Signaltöne benachrichtigt, sobald Sie diese Zutaten in den Teig geben sollten.

Das Ende des Backprogramms wird mit 10 langen Signaltönen angezeigt. Danach schaltet sich bei den meisten Programmen die Warmhaltefunktion ein (siehe Kapitel “Warmhaltefunktion“).

Beim zeitverzögerten Betrieb werden keine Signaltöne ausgegeben.

Backprogramm manuell stoppen

– Um ein laufendes Programm zu stoppen, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste 16 länger als 2 Sekunden, bis ein langer Signalton den Programmabbruch bestätigt (siehe **Abb. B**).

Das Display 10 zeigt dann wieder die Anfangseinstellungen an.

Brot entnehmen

Hinweis
Gefahr von Sachschäden

Wenn Sie auf den Boden oder Rand der Backform schlagen, um Brot aus der Form zu lösen, können Sie die Backform beschädigen.

- Schlagen Sie nicht auf den Rand oder Boden der Backform.
- Schlagen Sie die Backform nicht mit dem Boden oder Rand auf harte Flächen oder Gegenstände.
- Benutzen Sie ggf. einen weichen, hitzebeständigen Spachtel, um Brot aus der Backform zu lösen.

1. Falls der Brotbackautomat noch im Warmhalte-Modus läuft, wenn sie das Brot entnehmen wollen, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste 16 länger als 3 Sekunden (siehe **Abb. B**).

   Dies schaltet die Warmhaltefunktion ab.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um den Brotbackautomaten komplett abzuschalten.
3. Ziehen Sie wärmeisolierte Küchenhandschuhe an oder benutzen Sie Topflappen, wenn Sie in den folgenden Schritten heiße Teile des Brotbackautomaten berühren.
4. Öffnen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 vollständig aufklappen (siehe **Abb. A**).
5. Entnehmen Sie die Backform 3 mit dem fertigen Brot (siehe **Abb. C**).
6. Lösen Sie das Brot mit einen weichen, hitzeresistenten Spachtel vorsichtig von den Wänden der Backform.
7. Drehen Sie die Backform um und schütteln Sie das Brot vorsichtig auf einen Teller oder ein Kuchengitter.
8. Falls der Knethaken noch unten im Brot steckt, entfernen Sie ihn vorsichtig mit dem Ausziehwerkzeug 5 (siehe **Abb. A**).
9. Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden mindestens 20 Minuten auskühlen.
10. Lassen Sie den Brotbackautomaten und die übrigen Teile vollständig auskühlen und reinigen Sie diese anschließend (siehe Kapitel „Reinigung“).

Hilfreiche Tipps

Beachten Sie für ein optimales Backergebnis folgende Tipps:

- Die Backeigenschaften eines Getreidemehls sind entscheidend abhängig von dem Glutenanteil der verwendeten Mehlsorte. Bäcker sprechen in diesem Zusammenhang von „kleberstarkem“ oder „kleberschwachem“ Mehl. Kleberstarke Mehle haben einen hohen Glutenanteil. Kleberstarkes Mehl, wie z. B. Weizenmehl, ist zum Backen von Brot empfehlenswert, da es intensiv geknetet werden kann und großvolumig und stabil wird. Weizenmehl weist von allen Getreidemehlsorten die besten Backeigenschaften auf.
- Zur Herstellung von Brot eignen sich die meisten der im Handel erhältlichen Mehlsorten, wie z. B.:

Mehlsorte	Mehltyp	Brotsorte
Weizenmehl	Weißmehl	Helles Weizenbrot
Weizenmehl	Ruchmehl	Dunkles Brot
Roggenmehl	Type 1100	Helles Roggenbrot
Roggenmehl	Type 720	Helles Kleingebäck

- Roggenmehl geht wenig auf. Aus diesem Grund sollte das verwendete Roggenmehl mindestens einen Weizenmehlanteil von 30 % enthalten.
- Die Hefe geht bei Verwendung von sehr weichem Wasser höher auf. Um ein übermäßiges Aufgehen des Teiges zu verhindern, empfehlen wir, die angegebene Hefemenge um ca. 25 % zu verringern.
- Der Gärvorgang von Hefe ist abhängig vom vorherrschenden Luftdruck, d. h. in höheren Lagen (über ca. 900 m ü. NHN) gärt die Hefe stärker. Um ein übermäßiges Aufgehen des Teiges zu verhindern, empfehlen wir, die angegebene Hefemenge um ca. 25 % zu verringern.
- Die Verwendung von frischer Hefe kann das Backergebnis negativ beeinflussen. Verwenden Sie daher ausschließlich Trockenhefe zur Teigherstellung.
- Die Verwendung anderer Mehlsorgen sowie von Zutaten verschiedener Hersteller kann zu unterschiedlichen Ergebnissen führen.
- Das Backergebnis ändert sich, wenn Sie einzelne Zutaten ändern.
- Die Brotkruste verdunkelt sich mit höherem Zuckeranteil.
- Wenn Sie z. B. Trockenobst anstelle von Nüssen verwenden, erhöht sich der Flüssigkeitsgehalt des Teiges. Dies kann dazu führen, dass Sie etwas weniger Wasser verwenden müssen.
- Wenn ein Backergebnis Sie nicht zufrieden stellt, ändern Sie das Rezept zunächst nur geringfügig ab. Versuchen Sie es dann noch einmal.

- Zur Erlangung eines zufriedenstellenden Ergebnisses ist es empfehlenswert, dass Sie über die verwendeten Rezepte und Zutaten genaue Aufzeichnungen führen.
- Alle Zutaten sollten dieselbe Temperatur haben. Idealerweise ist dies Zimmertemperatur bis lauwarm (18° C bis 23° C).
- Insbesondere Butter und Margarine sollten Sie nicht direkt aus dem Kühlschrank nehmen und verarbeiten, sondern erst bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Sie können auch flüssige Butter oder Margarine verwenden.
- Beim Backen mit Zeitverzögerung sollten Sie keine leicht verderblichen Zutaten (wie z. B. Frischmilch, Eier, frische Früchte) verwenden.
- Messen Sie alle Backzutaten fertig ab, bevor Sie den Brotbackautomaten befüllen.
- Verwenden Sie keinesfalls zu viel Hefe oder Backpulver. Sonst kann der Teig überlaufen. Außerdem könnte das Brot gegen den Deckel stoßen.
- Sie können mit dem Gerät Backmischungen verarbeiten. Überprüfen Sie dabei aber zunächst das Gesamtgewicht aller Zutaten. Stellen Sie sicher, dass das Gesamtgewicht 1000 g nicht übersteigt. Sonst kann der Teig überlaufen und auf das Heizelement gelangen.
- Das Sichtfenster beschlägt u. U. zu Beginn des Backvorgangs durch das Austreten von Kondenswasser. Dieser Vorgang ist normal.
- Achten Sie auch beim Backen nach eigenen Rezepten unbedingt darauf, das Gesamtgewicht der Zutaten zu kontrollieren, damit Sie den Brotbackautomaten korrekt programmieren können und kein Teig überläuft.
- Für die Handhabung des beigefügten Messlöffels beachten Sie folgende Hinweise:
  - Der kleine Messlöffel („Teaspoon“) entspricht einem gestrichenen Teelöffel (TL).
  - Der große Messlöffel („Tablespoon“) entspricht einem gestrichenen Esslöffel (EL).

Rezepte

Nachfolgend sind einige Rezeptvorschläge für Ihren Brotbackautomaten aufgeführt. Beachten Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „ Hilfreiche Tipps“.

Normales Brot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser	280 ml	350 ml
Öl	18 g	24 g
Salz	7 g	24 g
Zucker	18 g	24 g
Milch	1,5 EL	1,5 EL
Mehl	455 g	560 g
Hefe	3 g	3 g

Weißbrot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser	280 ml	350 ml
Öl	18 g	24 g
Salz	10 g	14 g
Zucker	18 g	24 g
Mehl	450 g	560 g
Hefe	3 g	3 g

Roggenbrot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser	280 ml	350 ml
Öl	12 g	24 g
Salz	7 g	14 g
Zucker	24 g	24 g
Roggenmehl	350 g	420 g
Hefe	6 g	6 g

Schnellbackbrot

Zutaten	Menge für 1000 g Brot
Wasser (40–50° C)	330 ml
Öl	24 g
Salz	7 g
Zucker	24 g
Milch	2 EL
Mehl	560 g
Hefe	6 g

Süßes Brot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser	240 ml	300 ml
Öl	18 g	24 g
Salz	7 g	7 g
Zucker	48 g	60 g
Milch	1,5 EL	2 EL
Mehl	400 g	500 g
Hefe	4 g	4 g

Kurzbackbrot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser (40–50° C)	250 ml	310 ml
Öl	24 g	24 g
Salz	7 g	10 g
Zucker	24 g	36 g
Mehl	450 g	560 g
Hefe	6 g	6 g

Glutenfreies Brot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser	180 ml	220 ml
Öl	24 g	24 g
Salz	7 g	10 g
Zucker	18 g	60 g
Eier	2 (100 g)	3 (150 g)
Glutenfreies Mehl	420 g	490 g
Hefe	3 g	3 g

Teig

Zutaten	Menge für 1000 g Teig
Wasser	330 ml
Öl	2 EL
Salz	14 g
Zucker	48 g
Milch	1,5 EL
Mehl	560 g
Hefe	6 g

Marmelade

Zutaten	Menge für 1000 g Marmelade
Erdbeeren (in Stücken)	300 g
Zucker	150 g

Kuchen

Zutaten	Menge für 1000 g Kuchen
Öl	24 g
Zucker	96 g
Eier	6 (270 g)
Mehl mit Backtriebmittel	250 g
Aromazusatz	2 g
Zitronensaft	10 g
Hefe	3 g

Zerlassen Sie zuerst den Zucker und fügen danach das Mehl und die anderen Zutaten hinzu.

Sandwichbrot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser	280 ml	350 ml
Butter oder Margarine	2 EL	2 EL
Salz	7 g	10 g
Zucker	30 g	36 g
Milch	1,5 EL	1,5 EL
Mehl	350 g	420 g
Hefe	3 g	3 g

Verwenden Sie bei einer Raumtemperatur von über 30° C weniger Hefe.

Reinigung

Warnung
Stromschlagggefahr!

- Ziehen Sie bitte vor dem Reinigen immer den Netzstecker.
- Lassen Sie keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangen.
- Tauchen Sie den Brotbackautomaten niemals in Wasser.

Vorsicht
Verbrennungsgefahr!

Teile des Brotbackautomaten können auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein.

- Lassen Sie den Brotbackautomaten nach Gebrauch mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

HINWEIS!
Gefahr durch unsachgemäße Reinigung!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Beschädigungen am Brotbackautomaten oder der Antihaftbeschichtung von Backform und Knethaken führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Reinigen Sie den Brotbackautomaten nicht in einer Spülmaschine.
- Tauchen Sie das Gehäuse zur Reinigung niemals unter Wasser

Backform und Knethaken reinigen

1. Ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Brotbackautomaten vollständig abkühlen.

3. Öffnen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 vollständig aufklappen (siehe **Abb. A**).
4. Ziehen Sie den Knethaken 4 nach oben von der Achse 18 ab (siehe **Abb. E**).
5. Reinigen Sie den Knethaken mit warmem Spülwasser.
6. Klappen Sie den Griff der Backform 3 nach oben (siehe **Abb. C**).
7. Drehen Sie die Backform 3 am Griff vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn.
8. Ziehen Sie die Backform nach oben aus dem Brotbackautomaten.
9. Reinigen Sie die Backform mit warmem Spülwasser.
10. Lassen sie alle Teile vollständig trocknen.
11. Setzen Sie Backform 3 und Knethaken 4 wieder in den Brotbackautomaten ein (siehe **Abb. D** und **Abb. E**).
12. Schließen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 zuklappen (siehe **Abb. A**).

Gehäuse reinigen

1. Ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Brotbackautomaten vollständig abkühlen.
3. Öffnen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 vollständig aufklappen (siehe **Abb. A**).
4. Entnehmen Sie die Backform, um das Gehäuse komplett reinigen zu können (siehe Kapitel „Backform und Knethaken reinigen“).
5. Wischen Sie das Gehäuseinnere inkl. des Heizelements 19 (siehe **Abb. F**) mit einem leicht angefeuchteten Tuch vorsichtig aus.
6. Wischen Sie den Deckel 1 und das Sichtfenster 2 mit einem leicht angefeuchteten Tuch von innen und außen ab (siehe **Abb. A**).
7. Lassen sie alle Teile vollständig trocknen.
8. Setzen Sie Backform 3 und Knethaken 4 wieder in den Brotbackautomaten ein (siehe **Abb. D** und **Abb. E**).
9. Schließen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 zuklappen (siehe **Abb. A**).

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Brotbackautomaten vor der Lagerung vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie den Brotbackautomaten vor der Aufbewahrung (siehe Kapitel „Reinigung“).
4. Legen Sie den Messlöffel, den Messbecher und den Knethaken in die Backform und schließen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 zuklappen (siehe **Abb. A**).
5. Lagern Sie den Brotbackautomaten an einem geeigneten Ort.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Display zeigt nach Drücken der Start-/ Stopp-Taste „EE1“ und der Brotbackautomat gibt Signaltöne von sich.	Die Temperatur im Inneren des Brotbackautomaten ist zu hoch. Möglicherweise haben Sie den Brotbackautomaten gerade erst benutzt.	Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Brotbackautomaten 10 bis 20 Minuten abkühlen. Starten Sie das Backprogramm dann erneut.
Das Display zeigt nach Drücken der Start-/ Stopp-Taste „EE2“ und der Brotbackautomat gibt Signaltöne von sich.	Die Temperatur im Inneren des Brotbackautomaten ist zu niedrig. Ihr Teig würde nicht aufgehen.	Stellen Sie den Brotbackautomaten in einem Raum mit höherer Raumtemperatur auf.
Das Display zeigt nach Drücken der Start-/ Stopp-Taste „EE3“.	Der Temperaturfühler hat einen Kurzschluss.	Lassen Sie den Brotbackautomaten von einem autorisierten Fachmann überprüfen und ggf. reparieren. Wenden Sie sich dazu an den Kundenservice. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Garantiekarte.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Display zeigt nach Drücken der Start-/ Stopp-Taste „EE4“ und der Brotbackautomat gibt Signaltöne von sich.	Der Kontakt im Schaltkreis des Temperaturfühlers ist unterbrochen.	Drücken Sie die Start-/ Stopp-Taste, um die Signaltöne abzuschalten und den Temperaturfühler zu reaktivieren. Wenn das Display dann immer noch „EE4“ anzeigt, lassen Sie den Brotbackautomaten von einem autorisierten Fachmann überprüfen und ggf. reparieren. Wenden Sie sich dazu an den Kundenservice. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Garantiekarte.
Rauch tritt aus dem Ventilator aus.	Öl oder andere Zutaten sind in Kontakt oder in die Nähe des Heizelementes gelangt.	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und reinigen Sie das Heizelement. Das Heizelement ist heiß. Schützen Sie sich vor Verbrennungen.
Die Zutaten werden schlecht verrührt.	Das gewählte Programm ist ungeeignet.	Wählen Sie ein geeignetes Backprogramm aus.
	Der Rührwiderstand ist zu groß. Der Knethaken kann nicht gleichmäßig rotieren.	Prüfen Sie die Achse: Entnehmen Sie das Brot und betreiben Sie das Gerät leer. Bleibt das Problem bestehen, wenden Sie sich an den Kundenservice. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Garantiekarte.
Motorengeräusch ist zu hören, aber der Teig wird nicht gerührt.	Sie haben die Backform nicht richtig eingesetzt.	Prüfen Sie, ob die Backform richtig eingesetzt ist.
	Zuviel Teig ist in der Backform.	Bereiten Sie den Teig nach Rezept zu und wiegen Sie die Zutaten genau ab.
Das Backergebnis ist ungleichmäßig.	Der Deckel wurde mehrfach geöffnet.	Öffnen Sie den Deckel im letzten Teil des Backvorgangs nicht.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Die Brotkruste ist zu dick.	Das Brot lag zu lange in der Backform und hat zu viel Wasser verloren.	Entnehmen Sie das Brot gleich nach dem Backen aus der Backform.
Das Brot lässt sich nur schwer aus der Backform entnehmen.	Der Knethaken hängt an der Backform fest.	Nachdem Sie das Brot entnommen haben: Füllen Sie Wasser in die Backform und lassen Sie sie 10 Minuten einweichen. Reinigen Sie die Backform.
Das Brot geht zu stark auf und stößt an den Deckel.	Sie haben zu viel Hefe, Mehl oder Wasser verwendet oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch.	Bereiten Sie den Teig nach Rezept zu und wiegen Sie die Zutaten genau ab. Verringern Sie die Menge an Hefe, Mehl oder Wasser entsprechend der äußeren Voraussetzungen.
Das Brot geht nicht auf oder ist zu klein.	Sie haben keine oder zu wenig Hefe verwendet	Prüfen Sie Menge und Qualität der Hefe. Erhöhen Sie die Umgebungstemperatur.
	Die Wassertemperatur ist zu niedrig.	
	Die Hefe ist mit Salz vermengt.	
	Die Umgebungstemperatur ist zu niedrig.	
Der Teig wird zu groß und fließt aus der Backform.	Die Menge der Flüssigkeiten ist zu groß und der Teig ist zu flüssig. Die Hefemenge ist zu groß.	Reduzieren Sie die Menge der Flüssigkeiten und verändern Sie die Konsistenz des Teiges.
Beim Backen von Kuchen oder anderen Produkten mit viel Zucker wird die Oberfläche zu dick und dunkel.	Gebäck wird durch die Verwendung großer Mengen Zucker dunkler.	Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste um den Backvorgang 5 bis 10 Minuten vor dem vorgesehenen Ende der Backzeit abzubrechen. Belassen Sie den Kuchen oder das Brot bei geschlossenem Deckel 20 Minuten in der Backform.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Brot fällt beim Backen in der Mitte zusammen.	Das verwendete Mehl ist ungeeignet.	Benutzen Sie Brotmehl oder Mehl mit Backtriebmittel.
	Die Hefe geht zu schnell auf oder wurde zu warm verarbeitet.	Verarbeiten Sie die Hefe bei Zimmertemperatur.
	Der Teig ist zu nass oder zu weich.	Reduzieren Sie die Wassermenge für dieses Rezept.
Das Brot ist zu schwer und die Krume zu fest.	Sie haben zu viel Mehl oder zu wenig Wasser verwendet.	Verwenden Sie für dieses Rezept weniger Mehl oder mehr Wasser.
	Sie haben zu viel Fruchtzutaten oder zu viel Vollkornmehl verwendet.	Reduzieren Sie für dieses Rezept die Menge der Fruchtzutaten oder des Vollkornmehl und erhöhen Sie den Hefeanteil.
Der Brotlaib ist innen hohl.	Sie haben zu viel Wasser oder Hefe oder zu wenig Salz verwendet.	Reduzieren Sie den Wasser- und Hefeanteil und erhöhen Sie den Salzanteil.
	Das verwendete Wasser war zu warm.	Benutzen Sie Wasser mit Zimmertemperatur.
Die Brotoberfläche ist sehr klebrig.	Sie haben zu viel Zutaten verwendet, die den Teig klebrig machen (z. B. Butter oder Bananen).	Reduzieren Sie den Anteil dieser Zutaten.
	Der Teig ist nicht genug gerührt worden oder Sie haben zu wenig Wasser verwendet.	Überprüfen Sie die Wassermenge für dieses Rezept und stellen Sie sicher, dass die Rührfunktion des Brotbackautomaten richtig funktioniert.

Technische Daten

Typ:	BB 1904
Artikelnummer:	41012
Versorgungsspannung:	220–240 V~
Nennfrequenz	50 Hz
Leistung:	600 W
Schutzklasse:	I
Gewicht:	5,01 kg
Abmessungen:	33,5 x 26,6 x 26 cm
Maximale Mehlmenge pro Backvorgang:	600 g
Maximale Hefemenge pro Backvorgang:	6 g (2 TL)

Konformitätserklärungen

CE Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!
Sollte der Brotbackautomat einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. Bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/ seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

Répertoire

Vue d'ensemble 4
Utilisation 5
Contenu de livraison/ pièces de l'appareil..... 38
Codes QR 39
Généralités..... 40
Lire le mode d'emploi et le conserver..... 40
Légende des symboles..... 40
Sécurité 41
Utilisation conforme à l'usage prévu 41
Consignes de sécurité..... 41
Première mise en service 46
Vérifiez la machine à pain et le contenu de la livraison .. 46
Premier nettoyage 46
Fonctions 48
Programmes de cuisson.... 48
Réglage de la dorure 50
Réglage de la quantité de pâte 50
Cuisson temporisée 51
Fonction de maintient de chaleur..... 51
Fonction de mémoire..... 51
Éléments de commande 52
Utilisation 53
Mettre la machine à pain en place.....53
Préparer la pâte.....53
Assembler la machine à pain 53
Verser la pâte et régler le programme de cuisson 53
Démarrer le programme de cuisson.....54
Arrêter manuellement le programme de cuisson 55
Sortir le pain.....55
Conseils utiles 56
Recettes 58
Pain normal..... 58
Pain blanc..... 58
Pain de seigle..... 59
Pain rapide..... 59
Pain sucré 59
Pain de cuisson courte 60
Pain sans gluten..... 60
Pâte60
Confiture 61
Gâteaux..... 61
Pain à sandwich 61
Nettoyage 62
Nettoyer le moule et le bras pétrisseur.....62
Nettoyer le boîtier 63
Rangement 63
Recherche d'erreurs 64
Données techniques..... 67
Déclarations de conformité..... 68
Élimination 68
Élimination de l'emballage 68
Élimination de l'appareil usagé..... 68
Garantie 101
BON DE GARANTIE 101
Conditions de garantie..... 103

Contenu de livraison/pièces de l'appareil

1. Couvercle
2. Fenêtre
3. Moule
4. Bras pétrisseur
5. Outil d'extraction
6. Verre mesureur
7. Cuillère doseuse
8. Autocollant de la désignation des programmes en différentes langues
9. Panneau de commande
10. Écran
11. Affichage de la quantité de pâte
12. Touche de menu
13. Touche de quantité de pâte
14. Touche de réglage de la dorure
15. Touche de minuterie
16. Touche marche/arrêt
17. Affichage du réglage de la dorure
18. Axe
19. Élément chauffant

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'informations sur les produits, de pièces de rechange ou d'accessoires, de données sur les garanties fabricant ou sur les unités de service ou si vous souhaitez regarder confortablement des instructions en vidéo – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet*.
Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit Aldi.*

Votre portail de services Aldi

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services Aldi sous www.aldi-service.ch.

* L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver

Ce mode d'emploi fait partie de cette machine à pain. Il contient des informations importantes pour la mise en service et l'utilisation.

Lisez le mode d'emploi attentivement, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser la machine à pain. Le non-respect de ce mode d'emploi peut provoquer de graves blessures ou endommager la machine à pain.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et règlementations en vigueur dans l'Union Européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi pour des utilisations futures. Si vous transmettez la machine à pain à des tiers, joignez obligatoirement ce mode d'emploi.

Légende des symboles

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur la machine à pain ou sur l'emballage.

AVERTISSEMENT! Ce terme signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.

PRÉCAUTION! Ce terme signalétique désigne un risque à degré réduit qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence une blessure moindre ou moyenne.

SIGNALISATION! Ce terme signalétique avertit de dommages matériels éventuels ou vous donne des informations complémentaires utiles pour le montage ou l'exploitation.

Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclarations de conformité»): Les produits marqués par ce symbole remplissent les exigences de la directive CE.

La marque GS (Geprüfte Sicherheit = sécurité contrôlée): La Dekra confirme que cette machine à pain est sûre lorsqu'elle est utilisée selon l'usage prévu. La marque de certification certifie la conformité de cette machine à pain à la loi sur la sécurité des produits.

Ce symbole signale des prescriptions particulières sur l'élimination d'appareils usagés (voir au chapitre «Élimination de l'appareil usagé»).

Sécurité

Utilisation conforme à l'usage prévu

La machine à pain est conçue uniquement pour préparer et cuire de la pâte et pour faire des confitures. Elle est prévue uniquement pour être utilisée dans les locaux intérieurs de ménages privés. La machine à pain ne convient pas pour

- l'utilisation industrielle,
- les cuisines pour les employés de magasins, de bureau et autres domaines industriels,
- les exploitations agricoles,
- les clients des hôtels, motels et autres infrastructures de logement ainsi que des bed & breakfast.

Utilisez la machine à pain uniquement avec les accessoires d'origine et uniquement tel que décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est appliquée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels ou même personnels.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus par une utilisation non conforme ou contraire à l'usage prévu.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT!
Risque de choc électrique!

Une installation électrique défectueuse, une tension de réseau électrique trop élevée ou une erreur de manipulation peuvent provoquer un choc électrique.

- Ne branchez la machine à pain que si la tension du secteur de la prise électrique correspond à l'indication sur la plaque d'identification.
- N'exploitez la machine à pain que sur une prise de courant installée et mise à la terre dans les règles.

- Ne branchez la machine à pain que sur une prise secteur bien accessible afin de pouvoir la couper rapidement du réseau électrique en cas de panne.
- N'utilisez pas la machine à pain si elle présente des dommages visibles ou si le câble électrique ou la fiche de secteur sont défectueux.
- Si le câble électrique de la machine à pain est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne avec une qualification semblable.
- N'utilisez pas la machine à pain avec une minuterie externe ou avec un système d'enclenchement à distance séparé.
- Ne plongez ni la machine à pain ni le câble électrique ou la fiche de secteur dans de l'eau ou autres liquides.
- Ne laissez jamais du liquide pénétrer dans le boîtier de la machine à pain.
- Ne touchez jamais la fiche de secteur avec des mains humides.
- Ne retirez jamais la fiche de secteur avec le câble électrique de la prise électrique, mais prenez toujours la fiche de secteur.
- Ne portez jamais l'appareil en prenant en main de câble électrique.
- Éloignez la machine à pain, la fiche de secteur et le câble électrique des feux ouverts et des surfaces chaudes.
- Placez le câble électrique de façon à ce qu'il ne devienne pas un piège à trébucher.
- Ne pliez pas le câble électrique et ne le posez pas sur des bords coupants.
- Veillez à ce que les parties rotatives de la machine à pain n'entrent pas en contact avec son câble électrique.
- N'utilisez la machine à pain qu'à l'intérieur. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Ne saisissez pas la machine à pain si elle est tombée dans l'eau. Dans un tel cas de figure, retirez immédiatement la fiche de secteur.
- Veillez à ce que les enfants n'insèrent aucun objet dans le boîtier de la machine à pain.
- Si vous remplacez des accessoires, nettoyez la machine à pain ou que vous ne souhaitez pas l'utiliser immédiatement, retirez la fiche secteur de la prise de courant.

AVERTISSEMENT!
Risque de happement!
Si vous vous approchez trop avec les cheveux ou les vêtements des pièces en rotation de la machine à pain, vous risquez d'être happé par ces pièces.

- Maintenez toujours un écart suffisant avec les pièces en rotation.

AVERTISSEMENT!
Dangers pour les enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec réduction de leurs capacités physiques et mentales), ou manque d'expérience et connaissance (par exemple des enfants plus âgés).

- La machine à pain ne doit pas être utilisée par les enfants de moins de huit ans. Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la machine à pain et de ses câbles de raccordement.
- La machine à pain peut être utilisée par des enfants de plus de huit ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou avec un manque d'expérience ou de connaissances s'ils sont sous surveillance ou instruits au sujet de l'utilisation sûre de la machine à pain et s'ils comprennent les risques en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine à pain.
- Les enfants n'ont le droit de nettoyer la machine à pain que sous surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Les enfants peuvent en s'étouffer en jouant avec celui-ci.

AVERTISSEMENT!
Risque d'ébouillantage et de brûlure!
Pendant le service, de la vapeur très chaude s'échappe de la machine à pain et certains éléments de la machine deviennent très chauds. La manipulation non conforme de la machine à pain peut provoquer des ébouillantages et des brûlures.

- Ne touchez pas les parties brûlantes de la machine à pain avec les doigts nus pendant le fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des poignées isolées thermiques pour tenir la machine à pain ainsi que pour retirer le pain cuit. Informez également les autres utilisateurs des dangers.
- N'oubliez pas que de la vapeur brûlante peut également être évacuée une fois la machine à pain.

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie!
Si la pâte déborde et accède à l'élément chauffant, de la fumée peut se développer ou un incendie se déclencher.

- Retirez immédiatement la fiche secteur de la prise.
- Retirez le moule.
- Protégez-vous contre les brûlures.
- N'augmentez en aucun cas les quantités dans les recettes de 1000 g.

SIGNALISATION!
Risque de dommages matériels!
Pendant le service, de la vapeur très chaude s'échappe de la machine à pain et certains éléments de la machine deviennent très chauds. Une manipulation non conforme de la machine à pain peut endommager celle-ci ou provoquer d'autres dommages matériels.

- Observez une distance de sécurité suffisante avec tous les objets sensibles à la chaleur et facilement inflammables, tels que les rideaux et les tentures.

- Ne recouvrez pas la machine à pain lorsque celle-ci est en marche.
- Ne placez pas la machine à pain directement contre un mur ou sous un meuble suspendu, entre autres.
- Pour éviter des incendies, n'utilisez pas de film aluminium ou d'autres matériaux dans la machine à pain.
- Installez la machine à pain sur une surface de travail facile d'accès, plate, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable.

SIGNALISATION!
Risque de dommages matériels!

Une manipulation non conforme de la machine à pain peut endommager celle-ci ou provoquer d'autres dommages matériels.

- Ne posez pas la machine à pain sur le rebord de la surface de travail.
- Ne posez jamais la machine à pain sur ou près de surfaces brûlantes (par ex. de plaques de cuisinière).
- N'exploitez la machine à pain que si le moule et le bras pétrisseur sont insérés correctement.
- N'exploitez la machine à pain que si le moule contient des ingrédients ou de la pâte.
- N'exposez jamais la machine à pain à des températures élevées (chauffage etc.) ou des intempéries (pluies etc.).
- N'utilisez plus la machine à pain si les pièces en plastique présentent des fissures ou des fentes ou se sont déformées.
- Ne remplacez les pièces endommagées que par des pièces de rechange d'origine.
- Pour protéger le revêtement antiadhésif, n'utilisez aucun objet pointu, tranchant ou abrasif dans le moule et sur le bras pétrisseur.

Première mise en service

Vérifiez la machine à pain et le contenu de la livraison

SIGNALISATION!
Risque d'endommagement!

Si vous ouvrez l'emballage négligemment avec un couteau tranchant ou à l'aide d'autres objets pointus, vous risquez d'endommager rapidement la machine à pain.

– Soyez très prudent lors de l'ouverture.

1. Retirez la machine à pain de l'emballage.
2. Vérifiez si la livraison est complète (voir **figure A**).
3. Enlevez le matériel d'emballage et tous les films de protection.
4. Vérifiez si la machine à pain ou les différentes pièces présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas la machine à pain. Adressez-vous au fabricant ou à l'importateur à l'aide de l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.

Premier nettoyage

SIGNALISATION!

Au cours des premières phases de réchauffage, un peu de fumée et une certaine odeur peuvent se développer à cause des résidus de production qui sont en train de s'évaporer.
Ceci est normal et ne devrait plus apparaître après le premier nettoyage.

– Veillez à une aération suffisante.

1. Ouvrez la machine à pain en relevant complètement le couvercle 1 (voir **figure A**).
2. Dégagez le bras pétrisseur 4 de l'axe 18 en le tirant vers le haut (voir **figure E**).
3. Relevez la poignée du moule 3 (voir **figure C**).
4. En le tenant par la poignée, tournez prudemment le moule 3 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Retirez le moule de la machine à pain en le sortant par le haut.
6. Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments de la machine à pain comme décrit dans le chapitre «Nettoyage»:

- Intérieur de la machine à pain
- Élément chauffant
- Moule
- Bras pétrisseur
- Verre mesureur
- Cuillère doseuse
- Outil d'extraction

7. Séchez bien toutes les pièces après le nettoyage.
8. Collez l'autocollant portant la désignation des programmes 8 dans votre langue de l'extérieur sur le couvercle 1 sous la fenêtre 2 (voir **figure A**). L'autocollant est joint dans votre langue à la machine à pain.
9. Mettez le moule 3 et le bras pétrisseur 4 dans la machine à pain (voir **figure D** et **figure E**).
10. Refermez la machine à pain en rabattant le couvercle 1 (voir **figure A**).
11. Branchez la fiche secteur sur une prise de courant installée dans les règles.
12. Pour enlever complètement tout résidu de production, réchauffez la machine à pain une fois sans pâte. Avec la touche de menu 12, réglez le programme «12 Cuisson» (voir **figure B**).
13. Avec la touche de minuterie 15, réglez un temps de cuisson de 10 minutes.
14. Assurez-vous d'aérer suffisamment, par exemple en ouvrant une fenêtre.
15. Appuyez une fois sur la touche marche/arrêt 16 pour démarrer la machine à pain.
16. Lorsque le programme est terminé, laissez refroidir complètement la machine à pain.
17. Ouvrez la machine à pain en relevant complètement le couvercle 1 (voir **figure A**).
18. Retirez de nouveau le bras pétrisseur et le moule de la machine à pain (voir **figure C** et **figure E**).
19. Nettoyez de nouveau la machine à pain, notamment l'élément chauffant 19 (voir **figure F**) ainsi que le moule 3 et le bras pétrisseur 4 (voir **figure A**) et essuyez toutes les pièces pour les sécher.
20. Remettez le moule 3 et le bras pétrisseur 4 dans la machine à pain (voir **figure D** et **figure E**).
21. Refermez la machine à pain en rabattant le couvercle 1 (voir **figure A**).

La machine à pain est ainsi opérationnelle.

Fonctions

Programmes de cuisson

La machine à pain propose 12 programmes de cuisson différents. Ils comprennent plusieurs phases qui sont exécutées en différentes séquences combinées:

- Préchauffage: Temps pendant lequel la pâte doit absorber du liquide.
- Pétrissage: Mélange des ingrédients.
- Temps de repos: Temps pendant lequel la pâte doit lever.
- Cuisson: Cuisson de la pâte terminée.

Les programmes de cuisson spéciaux «Pâte», «Confiture» et «Cuisson» n'utilisent qu'une partie de ces phases. Au total, 53 variations de programme sont possibles. Le tableau suivant présente les 12 programmes de cuisson, leurs propriétés et leurs durées:

Programme de cuisson	Description	Durée
Programme de base	Pétrissage, temps de repos et cuisson pour une pâte à pain normale. Dans ce programme, vous pouvez également ajouter des ingrédients à la pâte pour varier le goût.	3 h 00 min
Pain blanc	Pétrissage, temps de repos et cuisson pour du pain blanc. Le temps de repos est prolongé. Le pain cuit avec ce programme obtient généralement une mie légère et une croûte croustillante, comme par ex. la baguette.	3 h 50 min
Pain complet	Pétrissage, temps de repos, préchauffage et cuisson pour une pâte à pain complet. Ce programme utilise un préchauffage plus long pour que les céréales puissent absorber l'eau et gonfler. Il n'est pas recommandé d'exécuter ce programme avec une temporisation, car les céréales gonfleraient sinon pendant la période précédant la cuisson.	3 h 40 min

Programme de cuisson	Description	Durée
Cuisson rapide	Pétrissage, temps de repos et cuisson pour une pâte à pain avec de la poudre à lever ou du bicarbonate de soude. Le programme a un temps de cuisson plus court. Le pain cuit avec ce programme obtient généralement une mie plus ferme et est plus petit. La temporisation n'est pas disponible dans ce programme.	2 h 00 min
Brioche	Pétrissage, temps de repos et cuisson pour une pâte à pâtisserie sucrée. Les pains cuits avec ce programme sont généralement croustillants.	2 h 55 min
Cuisson courte (avec un temps de cuisson encore plus court)	Pétrissage, temps de repos et cuisson pour une cuisson extrêmement rapide. Le pain cuit avec ce programme est généralement encore plus petit et grossier que le pain qui est préparé en cuisson rapide. La temporisation n'est pas disponible dans ce programme.	1 h 38 min
Sans gluten	Ce programme présente des temps de pré-chauffage et de repos modifiés, car les farines ou mélanges sans gluten ont besoin de plus de temps pour absorber les liquides et nécessitent d'autres temps de repos.	3 h 20 min
Pâte	Ce programme comprend uniquement le pétrissage et des temps de repos. Utilisez-le pour préparer une pâte à pizzas ou à petits pains qui doit être cuite au four. La temporisation et le réglage de la dorure ne sont pas disponibles dans ce programme.	1 h 30 min
Confiture	Ce programme permet de faire des confitures. La temporisation et le réglage de la dorure ne sont pas disponibles dans ce programme.	1 h 20 min
Gâteaux	Ce programme est prévu pour des pâtes à gâteaux et à pâtisseries qui sont préparées avec de la poudre à lever ou du bicarbonate de soude.	1 h 25 min

Programme de cuisson	Description	Durée
Sandwich	Ce programme cuit des pains à sandwich avec une mie légère et une fine croûte molle.	3 h 00 min
Cuisson	Ce programme permet de cuire une pâte précuite. Le pétrissage, les temps de repos et le préchauffage n'ont pas du tout lieu. Le programme est également utilisé par d'autres programmes pour prolonger le temps de cuisson. Le temps de cuisson peut être réglé en intervalles de 10 et 60 minutes.	10 min – 60 min

Réglage de la dorure

Cette fonction permet de régler le degré de dorure de la croûte de votre pain. Vous pouvez choisir entre une croûte claire, moyenne et foncée. Le réglage actuel est signalé à l'écran par une flèche devant le symbole correspondant:

Croûte claire

Croûte moyenne

Croûte foncée

Le réglage de la dorure n'est pas disponible pour les programmes suivants:

- Pâte
- Confiture

Réglage de la quantité de pâte

Les temps de cuisson des programmes peuvent être adaptés à différentes quantités de pâte:

- 750G: Pour une quantité de pâte qui doit donner un produit de 750 g.
- 1000G: Pour une quantité de pâte qui doit donner un produit de 1000 g.

Une flèche signale le réglage actuel sur le côté droit à l'écran.

Le réglage de la quantité de pâte n'est pas disponible pour les programmes suivants:

- Cuisson rapide
- Pâte
- Confiture
- Gâteaux
- Cuisson

Cuisson temporisée

Vous pouvez régler la machine à pain de manière à ce qu'elle démarre plus tard. Vous pouvez ajouter un délai en tranches de 10 minutes au temps du programme. L'écran affiche toujours la durée totale, qui se compose du délai et du temps du programme. La durée totale maximale est de 13 heures.

Par exemple: Vous souhaitez avoir du pain blanc frais pour votre petit-déjeuner à 7 heures. Le programme pour le pain blanc dure 3 h 50 min. Vous disposez ainsi d'une temporisation maximale de 9 h 10 min. La veille, vous versez donc tous les ingrédients dans la machine à pain. Vous en avez terminé à 21 h. Ensuite, procédez à tous les réglages de la machine à pain et, avec la touche de minuterie, prolongez la durée totale du programme de cuisson (3 h 50 min) en y ajoutant 6 h 10 min, soit au total 10 h 00 min. Lorsque vous démarrez la machine à pain, le programme ne sera démarré qu'à 3 h 10. Votre pain blanc sera donc prêt à 7 h.

La temporisation ne peut être réglée qu'avant le démarrage du programme.

Les programmes suivants ne peuvent pas être temporisés:

- Cuisson rapide
- Cuisson courte
- Confiture
- Cuisson

Fonction de maintient de chaleur

Lorsque le programme de cuisson est terminé, la fonction de maintien de chaleur démarre automatiquement. Elle tient le pain au chaud jusqu'à 60 minutes. Pendant tout ce temps, le maintien de chaleur peut être arrêté manuellement à tout moment.

La fonction de maintien de chaleur n'est pas disponible dans les programmes suivants:

- Confiture
- Pâte

Fonction de mémoire

La fonction de mémoire enregistre pendant environ 10 minutes l'état actuel d'un programme de cuisson en cours. Ainsi, après une brève panne de courant, la machine à pain peut poursuivre automatiquement un programme en cours.

Si l'alimentation électrique est interrompue plus longuement, il faut redémarrer manuellement la machine à pain. Dans ce cas, il est conseillé de retirer le pain pas encore cuit de la machine à pain et de recommencer le programme de cuisson avec des ingrédients frais.

Éléments de commande

Le tableau suivant présente une vue d'ensemble des éléments contenus dans le panneau de commande de la machine à pain (voir **figure B)**:

Élément de commande	Description
Écran	Dès que vous insérez la fiche secteur dans une prise de courant, la machine à pain est allumée. L'écran s'allume également et affiche les réglages par défaut. Il indique le numéro de programme, la durée du programme et la temporisation réglée ainsi que, si ces options sont disponibles, le degré de dorure et le réglage de la quantité de pâte.
Touche marche/arrêt	Cette touche vous permet de démarrer et d'arrêter les programmes de cuisson. Lorsqu'un programme est démarré, seule la touche marche/arrêt est encore active. Un programme arrêté manuellement ne peut plus être poursuivi, mais doit être redémarré dès le début.
Touche de menu	Cette touche vous permet de sélectionner le programme de votre choix. Appuyez une fois brièvement sur la touche pour passer au numéro de programme suivant. Après le programme n° 12, vous repassez au programme n° 1.
Touche de minuterie	Cette touche vous permet de démarrer la machine à pain avec une temporisation. La touche est conçue en bascule, qui permet d'augmenter la durée réglée («+») ou de la diminuer («-»). La temporisation peut être augmentée ou diminuée en pas de 10 minutes. Si vous appuyez sur «-» à partir de la durée normale du programme, vous passez directement à la temporisation maximale pour le programme sélectionné. Dans le programme «Cuisson», la touche de minuterie permet de régler le temps de cuisson entre 10 et 60 minutes. Dans tous les autres programmes, le temps de cuisson ne peut pas être modifié avec la touche de minuterie.
Touche de quantité de pâte	Cette touche vous permet d'adapter le temps de cuisson des différents programmes de cuisson pour un produit de 750 g ou de 1000 g. Appuyez une fois brièvement sur la touche pour passer d'une quantité de pâte à l'autre.

Élément de commande	Description
Touche de réglage de la dorure	Cette touche vous permet de régler le degré de dorure entre clair, moyen et foncé. Appuyez une fois brièvement sur la touche pour changer le réglage.

Utilisation

Mettre la machine à pain en place

Vous pouvez utiliser la machine à pain à différentes températures ambiantes. Notez que la pâte lève différemment selon que la température ambiante est très froide ou très chaude. La température ambiante idéale se situe entre 15 °C et 34 °C.

1. Placez la machine à pain sur une surface plane et stable.
2. Veillez à ce que les orifices d'aération sur le côté restent dégagés.
3. Branchez la fiche secteur sur une prise de courant installée dans les règles et librement accessible.

Préparer la pâte

La machine à pain peut traiter au plus 600 g de farine (4 verres mesureurs) et 6 g de levure (2 cuillères à café) dans une seule pâte. Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, observez également les remarques mentionnées au chapitre «Conseils utiles».

Assembler la machine à pain

1. Relevez complètement le couvercle 1 (voir **figure A**).
2. Placez le moule 3 sur le support au fond de l'espace intérieur en le tournant légèrement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (voir **figure D**).
3. Tournez le moule dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour qu'il s'encoche dans le support. Le moule doit être fixé bien au centre entre les parois.
4. Graissez le bras pétrisseur 4 et l'axe 18 dans le moule avec de la margarine résistante à la chaleur pour qu'ils ne collent pas à la pâte pendant la cuisson (voir **figure E**).
5. Placez le bras pétrisseur sur l'axe.

Verser la pâte et régler le programme de cuisson

1. Versez les ingrédients dans le moule en respectant l'ordre suivant:
   - Versez d'abord tous les ingrédients liquides ainsi que les graisses au fond du moule 3.

- Ensuite, mettez les composants secs pour la pâte, comme la farine, le sucre, le sel. Si vous utilisez du sel, ajoutez-le comme premier ingrédient sec.
- Pour finir, versez l'agent levant, comme la levure ou la poudre à lever, afin qu'il n'entre pas en contact direct avec les composants liquides ou le sel.

2. Refermez la machine à pain en rabattant le couvercle 1 (voir **figure A**).
3. Branchez la fiche secteur sur une prise de courant installée dans les règles.

   La machine à pain est allumée et l'écran 10 affiche les valeurs standard (voir **figure B**).
4. Avec la touche de menu 12, sélectionnez le programme de cuisson de votre choix.
5. Si vous le souhaitez et si ce programme de cuisson le propose, réglez la quantité de pâte avec la touche de quantité de pâte 13.
6. Si vous le souhaitez et si ce programme de cuisson le propose, réglez la dorure souhaitée de la croûte avec la touche de réglage de la dorure 14.
7. Si vous le souhaitez et si ce programme de cuisson le propose, utilisez la touche de minuterie pour régler un démarrage temporisé de la cuisson:
   - Pour augmenter la temporisation, actionnez la touche de minuterie 15 sur le côté portant le «+».
   - Pour diminuer la temporisation, actionnez la touche de minuterie sur le côté portant le «-».

L'écran 10 affiche chaque fois la durée totale jusqu'à la fin de la cuisson.

Démarrer le programme de cuisson

– Pour démarrer un programme, appuyez une fois brièvement sur la touche marche/arrêt 16 (voir **figure B**). Le programme démarre en émettant un bref signal sonore. L'écran affiche le temps qui reste.

Vous reconnaissez un programme en cours au clignotement du double point dans l'affichage de temps de l'écran 10.

Certains programmes de cuisson permettent de mélanger encore d'autres ingrédients (par ex. fruits secs, vermicelles en chocolat) à la pâte avant la cuisson. Si vous allumez la machine à pain sans temporisation, des signaux sonores vous avertiront lorsque vous devrez ajouter ces ingrédients à la pâte.

La fin du programme de cuisson est signalé par 10 longs signaux sonores. Dans la plupart des programmes, la fonction de maintien de chaleur se met alors en marche (voir chapitre «Fonction de maintien de chaleur»).

En cas de fonctionnement temporisé, aucun signal sonore n'est émis.

Arrêter manuellement le programme de cuisson

– Pour arrêter un programme en cours, appuyez sur la touche marche/arrêt 16 pendant plus de 2 secondes, jusqu'à ce qu'un long signal sonore confirme l'interruption du programme (voir **figure B**).

L'écran 10 affiche alors de nouveau les réglages initiaux.

Sortir le pain

Signalisation
Risque de dommages matériels

En frappant sur le fond ou sur le bord du moule pour détacher le pain, vous risquez d'abîmer le moule.

– Ne frappez pas sur le bord ou sur le fond du moule.
– Ne frappez pas le fond ou le bord du moule sur des surfaces ou objets durs.
– Le cas échéant, utilisez une spatule souple résistante à la chaleur pour détacher le pain du moule.

1. Si la machine à pain est encore en mode de maintien de chaleur lorsque vous voulez retirer le pain, appuyez sur la touche marche/arrêt 16 pendant plus de 3 secondes (voir **figure B**).

   La fonction de maintien de chaleur est alors désactivée.
2. Retirez la fiche secteur de la prise pour éteindre complètement la machine à pain.
3. Si vous touchez des éléments brûlants de la machine à pain au cours des opérations suivantes, mettez des gants de cuisine isolants ou utilisez des maniques.
4. Ouvrez la machine à pain en relevant complètement le couvercle 1 (voir **figure A**).
5. Retirez le moule 3 avec le pain terminé (voir **figure C**).
6. Détachez prudemment le pain des parois du moule en utilisant une spatule souple résistante à la chaleur.
7. Retournez le moule et secouez-le pour en sortir le pain, que vous poserez sur une assiette ou une grille à pâtisserie.
8. Si le bras pétrisseur se trouve encore en bas dans le pain, retirez-le prudemment en utilisant un outil d'extraction 5 (voir **figure A**).
9. Avant de le couper, laissez le pain refroidir au moins 20 minutes.
10. Laissez la machine à pain et les autres pièces complètement refroidir, puis nettoyez-les (voir au chapitre «Nettoyage»).

Conseils utiles

Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, observez les conseils suivants:

- La part de gluten détermine les propriétés de cuisson d'une farine de céréales. On parle alors de farine «riche» ou «pauvre» en gluten. Les farines riches en gluten présentent une part élevée de gluten. La farine riche en gluten, comme par ex. la farine de froment, est recommandée pour cuire du pain, car elle peut être pétrie intensément et devient volumineuse et stable. Parmi toutes les sortes de farines de céréales, la farine de froment présente les meilleures propriétés de cuisson.
- La plupart des sortes de farine disponibles dans le commerce conviennent pour faire du pain, telles par ex.:

Sorte de farine	Type de farine	Sorte de pain
Farine de froment	Farine blanche	Farine de froment claire
Farine de froment	Farine bise	Pain foncé
Farine de seigle	Type 1100	Farine de seigle claire
Farine de seigle	Type 720	Biscuits clairs

- La farine de seigle lève très peu. C'est pourquoi la farine de seigle utilisée doit contenir au moins une part de 30 % de farine de froment.
- La levure lève plus en présence d'eau très douce. Pour éviter que la pâte ne lève trop, nous recommandons de réduire d'environ 25 % la quantité de levure indiquée.
- La fermentation de la levure dépend de la pression atmosphérique, c'est-à-dire qu'à des altitudes plus élevées (au-delà de 900 m au-dessus du niveau de la mer), la levure fermente avec plus d'intensité. Pour éviter que la pâte ne lève trop, nous recommandons de réduire d'environ 25 % la quantité de levure indiquée.
- L'utilisation de levure fraîche peut influencer négativement le résultat de la cuisson. C'est pourquoi utilisez uniquement de la levure sèche pour réaliser la pâte.
- L'utilisation d'autres sortes de farine ainsi que d'ingrédients de différents fabricants peut entraîner des résultats inégaux.
- En modifiant certains ingrédients, vous modifiez le résultat de la cuisson.
- En utilisant plus de sucre, vous rendez la croûte plus foncée.
- Si vous utilisez par exemple des fruits secs à la place de noix, la teneur en liquide augmente dans la pâte. Par conséquent, il se peut que vous soyez obligé d'utiliser un peu moins d'eau.
- Si un résultat de cuisson ne vous satisfait pas, ne modifiez que légèrement la recette dans un premier temps. Puis, essayez-la encore une fois.

- Pour obtenir un résultat satisfaisant, il est recommandé de noter les différentes recettes et les ingrédients utilisés.
- Tous les ingrédients doivent présenter la même température. Dans le cas idéal, celle-ci s'élèvera entre température ambiante et tiède (entre 18 °C et 23 °C).
- En particulier, n'utilisez pas le beurre et la margarine directement après les avoir sortis du réfrigérateur, mais laissez-les ramollir à température ambiante. Vous pouvez également utiliser du beurre ou de la margarine liquide.
- Si vous réalisez une cuisson avec temporisation, n'utilisez pas d'ingrédients rapidement périssables (comme par ex. du lait frais, des œufs, des fruits frais).
- Avant de les verser dans la machine à pain, mesurez tous les ingrédients avec précision.
- N'utilisez en aucun cas trop de levure ou de poudre à lever. Sinon, la pâte risque de déborder. En outre, le pain pourrait heurter le couvercle.
- L'appareil vous permet de traiter des mélanges de cuisson. Cependant, vérifiez d'abord le poids total de tous les ingrédients. Assurez-vous que le poids total ne dépasse pas 1000 g. Sinon, la pâte risque de déborder et entrer en contact avec l'élément chauffant.
- Il se peut que la fenêtre s'embue au début de la cuisson à cause de l'eau de condensation qui s'échappe. Ceci est normal.
- Si vous utilisez vos propres recettes, veillez également à contrôler le poids total des ingrédients, pour que vous puissiez programmer correctement la machine à pain et que la pâte ne déborde pas.
- Observez les remarques suivantes lorsque vous utilisez la cuillère doseuse fournie:
  - La petite cuillère doseuse («Teaspoon») correspond à une cuillère à café rase.
  - La grande cuillère doseuse («Tablespoon») correspond à une cuillère à soupe rase.

Recettes

Voici quelques propositions de recettes pour votre machine à pain. Observez les remarques et les conseils indiqués au chapitre «Conseils utiles».

Pain normal

Ingrédients	Quantité pour un pain de 750 g	Quantité pour un pain de 1000 g
Eau	280 ml	350 ml
Huile	18 g	24 g
Sel	7 g	24 g
Sucre	18 g	24 g
Lait	1,5 cuillère à soupe	1,5 cuillère à soupe
Farine	455 g	560 g
Levure	3 g	3 g

Pain blanc

Ingrédients	Quantité pour un pain de 750 g	Quantité pour un pain de 1000 g
Eau	280 ml	350 ml
Huile	18 g	24 g
Sel	10 g	14 g
Sucre	18 g	24 g
Farine	450 g	560 g
Levure	3 g	3 g

Pain de seigle

Ingrédients	Quantité pour un pain de 750 g	Quantité pour un pain de 1000 g
Eau	280 ml	350 ml
Huile	12 g	24 g
Sel	7 g	14 g
Sucre	24 g	24 g
Farine de seigle	350 g	420 g
Levure	6 g	6 g

Pain rapide

Ingrédients	Quantité pour un pain de 1000 g
Eau (40 – 50° C)	330 ml
Huile	24 g
Sel	7 g
Sucre	24 g
Lait	2 cuillères à soupe
Farine	560 g
Levure	6 g

Pain sucré

Ingrédients	Quantité pour un pain de 750 g	Quantité pour un pain de 1000 g
Eau	240 ml	300 ml
Huile	18 g	24 g
Sel	7 g	7 g
Sucre	48 g	60 g
Lait	1,5 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Farine	400 g	500 g
Levure	4 g	4 g

Pain de cuisson courte

Ingrédients	Quantité pour un pain de 750 g	Quantité pour un pain de 1000 g
Eau (40 – 50° C)	250 ml	310 ml
Huile	24 g	24 g
Sel	7 g	10 g
Sucre	24 g	36 g
Farine	450 g	560 g
Levure	6 g	6 g

Pain sans gluten

Ingrédients	Quantité pour un pain de 750 g	Quantité pour un pain de 1000 g
Eau	180 ml	220 ml
Huile	24 g	24 g
Sel	7 g	10 g
Sucre	18 g	60 g
Œufs	2 (100 g)	3 (150 g)
Farine sans gluten	420 g	490 g
Levure	3 g	3 g

Pâte

Ingrédients	Quantité pour 1000 g de pâte
Eau	330 ml
Huile	2 cuillères à soupe
Sel	14 g
Sucre	48 g
Lait	1,5 cuillère à soupe
Farine	560 g
Levure	6 g

Confiture

Ingrédients	Quantité pour 1000 g de confiture
Fraises (en morceaux)	300 g
Sucre	150 g

Gâteaux

Ingrédients	Quantité pour un gâteau de 1000 g
Huile	24 g
Sucre	96 g
Œufs	6 (270 g)
Farine avec agent levant	250 g
Additif aromatique	2 g
Jus de citron	10 g
Levure	3 g

Faites d'abord fondre le sucre, puis ajoutez la farine et les autres ingrédients.

Pain à sandwich

Ingrédients	Quantité pour un pain de 750 g	Quantité pour un pain de 1000 g
Eau	280 ml	350 ml
Beurre ou margarine	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	7 g	10 g
Sucre	30 g	36 g
Lait	1,5 cuillère à soupe	1,5 cuillère à soupe
Farine	350 g	420 g
Levure	3 g	3 g

À une température ambiante supérieure à 30 °C, utilisez moins de levure.

Nettoyage

Avertissement
Risque de choc électrique!

- Avant le nettoyage, retirez toujours la fiche de secteur.
- Ne laissez pas du liquide pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- Ne plongez jamais la machine à pain dans l'eau.

Précaution
Risque de brûlure!

Même après la mise hors service de la machine à pain, certains de ses éléments peuvent encore rester brûlants.

- Après utilisation, laissez la machine à pain refroidir au moins 30 minutes avant de la nettoyer.

SIGNALISATION!
Risque de dommages dus à un nettoyage incorrect!

Un nettoyage incorrect peut endommager la machine à pain ou le revêtement antiadhésif du moule et du bras pétrisseur.

- N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif, des ustensiles de nettoyage tranchants ou métalliques tel qu'un couteau, une spatule dure ou similaire. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces.
- Ne nettoyez pas la machine à pain dans un lave-vaisselle.
- Ne plongez jamais le boîtier sous l'eau pour le nettoyer.

Nettoyer le moule et le bras pétrisseur

1. Retirez la fiche de secteur de la prise secteur.
2. Laissez refroidir complètement la machine à pain.
3. Ouvrez la machine à pain en relevant complètement le couvercle 1 (voir **figure A**).

4. Dégagez le bras pétrisseur 4 de l'axe 18 en le tirant vers le haut (voir **figure E**).
5. Nettoyez le bras pétrisseur à l'eau chaude.
6. Relevez la poignée du moule 3 (voir **figure C**).
7. En le tenant par la poignée, tournez prudemment le moule 3 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
8. Retirez le moule de la machine à pain en le sortant par le haut.
9. Nettoyez le moule à l'eau chaude.
10. Laissez sécher complètement toutes les pièces.
11. Remettez le moule 3 et le bras pétrisseur 4 dans la machine à pain (voir **figure D** et **figure E**).
12. Refermez la machine à pain en rabattant le couvercle 1 (voir **figure A**).

Nettoyer le boîtier

1. Retirez la fiche de secteur de la prise secteur.
2. Laissez refroidir complètement la machine à pain.
3. Ouvrez la machine à pain en relevant complètement le couvercle 1 (voir **figure A**).
4. Retirez le moule pour pouvoir nettoyer complètement le boîtier (voir au chapitre «Nettoyer le moule et le bras pétrisseur»).
5. Avec un chiffon légèrement humidifié, essuyez prudemment l'intérieur du boîtier ainsi que l'élément chauffant 19 (voir **figure F**).
6. Avec un chiffon légèrement humidifié, essuyez le couvercle 1 et la fenêtre 2 de l'intérieur et de l'extérieur (voir **figure A**).
7. Laissez sécher complètement toutes les pièces.
8. Remettez le moule 3 et le bras pétrisseur 4 dans la machine à pain (voir **figure D** et **figure E**).
9. Refermez la machine à pain en rabattant le couvercle 1 (voir **figure A**).

Rangement

1. Retirez la fiche de secteur de la prise secteur.
2. Laissez refroidir complètement la machine à pain avant de la ranger.
3. Nettoyer la machine à pain avant de la ranger (voir au chapitre «Nettoyage»).
4. Placez la cuillère doseuse, le verre mesureur et le bras pétrisseur dans le moule et refermez la machine à pain en rabattant le couvercle 1 (voir **figure A**).
5. Rangez la machine à pain à un endroit approprié.

Recherche d'erreurs

Problème	Origines possibles	Solutions
Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt, l'écran affiche «EE1» et la machine à pain émet des signaux sonores.	La température à l'intérieur de la machine à pain est trop élevée. Vous venez sans doute d'utiliser la machine à pain.	Ouvrez le couvercle et laissez la machine à pain refroidir pendant 10 à 20 minutes. Ensuite, redémarrez le programme de cuisson.
Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt, l'écran affiche «EE2» et la machine à pain émet des signaux sonores.	La température à l'intérieur de la machine à pain est trop faible. Votre pâte ne monterait pas.	Placez la machine à pain dans une pièce où la température ambiante est plus élevée.
Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt, l'écran affiche «EE3».	La sonde de température présente un court-circuit.	Faites contrôler et, le cas échéant, réparer la machine à pain par un spécialiste agréé. Veuillez vous adresser pour cela au service après-vente. Vous trouverez les données de contact sur la carte de garantie.
Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt, l'écran affiche «EE4» et la machine à pain émet des signaux sonores.	Le contact est interrompu dans le circuit de courant de la sonde de température.	Appuyez sur la touche marche/arrêt pour désactiver les signaux sonores et pour réactiver la sonde de température. Si l'écran affiche toujours «EE4», faites contrôler et, le cas échéant, réparer la machine à pain par un spécialiste agréé. Veuillez vous adresser pour cela au service après-vente. Vous trouverez les données de contact sur la carte de garantie.

Problème	Origines possibles	Solutions
De la fumée s'échappe du ventilateur.	De l'huile ou d'autres ingrédients sont entrés en contact ou se trouvent à proximité de l'élément chauffant.	Retirez le cordon secteur de la prise et laissez refroidir l'élément chauffant. L'élément chauffant est trop chaud. Protégez-vous contre les brûlures.
Les ingrédients sont mal mélangés.	Le programme sélectionné ne convient pas.	Sélectionnez un programme de cuisson approprié.
	La résistance au mélange est trop forte. Le bras pétrisseur ne peut pas tourner régulièrement.	Vérifiez l'axe: Retirez le pain et faites marcher la machine à vide. Si le problème persiste, veuillez vous adresser au service après-vente. Vous trouverez les données de contact sur la carte de garantie.
Vous entendez le bruit du moteur, mais la pâte n'est pas mélangée.	Vous n'avez pas inséré correctement le moule.	Vérifiez que le moule est inséré correctement.
	Le moule contient trop de pâte.	Préparez la pâte en suivant la recette et pesez avec précision les ingrédients.
Le résultat de la cuisson est inégal.	Le couvercle a été ouvert à plusieurs reprises.	N'ouvrez pas le couvercle pendant la dernière partie de la cuisson.
La croûte de pain est trop épaisse.	Le pain est resté trop longtemps dans le moule et a perdu trop d'eau.	Retirez le pain du moule dès que la cuisson est terminée.
Le pain ne peut être retiré que difficilement du moule.	Le bras pétrisseur est bloqué sur le moule.	Après avoir retiré le pain: Versez de l'eau dans le moule et laissez tremper pendant 10 minutes. Nettoyez le moule.

Problème	Origines possibles	Solutions
Le pain lève trop et heurte le couvercle.	Vous avez utilisé trop de levure, de farine ou d'eau ou la température ambiante est trop élevée.	Préparez la pâte en suivant la recette et pesez avec précision les ingrédients. Réduisez la quantité de levure, de farine ou d'eau en fonction des conditions extérieures.
Le pain ne lève pas et est trop petit.	Vous n'avez pas utilisez de levure ou une quantité trop faible.	Vérifiez la quantité et la qualité de la levure. Augmentez la température ambiante.
	La température de l'eau est trop basse.	
	La levure est mélangée à du sel.	
	La température ambiante est trop basse.	
La pâte devient trop volumineuse et déborde du moule.	La quantité des liquides est trop élevée et la pâte est trop liquide. La quantité de levure est trop élevée.	Réduisez la quantité des liquides et modifiez la consistance de la pâte.
Lorsque vous faites des gâteaux ou d'autres produits contenant beaucoup de sucre, la surface devient trop épaisse et foncée.	De grandes quantités de sucre rendent les biscuits plus foncés.	Appuyez sur la touche marche/arrêt pour interrompre la cuisson 5 à 10 minutes avant la fin prévue. Laissez le gâteau ou le pain pendant 20 minutes dans le moule en gardant le couvercle fermé.
Le pain s'affaisse pendant la cuisson.	La farine utilisée ne convient pas.	Utilisez de la farine de pain ou de la farine avec un agent levant.
	La levure monte trop vite ou a été traitée alors qu'elle était trop chaude.	Traitez la levure à température ambiante.
	La pâte est trop mouillée ou trop molle.	Réduisez la quantité d'eau pour cette recette.

Problème	Origines possibles	Solutions
Le pain est trop lourd et la mie trop ferme.	Vous avez utilisé trop de farine ou pas assez d'eau.	Pour cette recette, utilisez moins de farine ou plus d'eau.
	Vous avez utilisé trop de fruits ou trop de farine complète.	Pour cette recette, réduisez la quantité de fruits ou de farine complète et augmentez la part de levure.
La miche est creuse à l'intérieur.	Vous avez utilisé trop d'eau ou de levure ou pas assez de sel.	Réduisez la quantité d'eau et de levure et augmentez la quantité de sel.
	L'eau utilisée était trop chaude.	Utilisez de l'eau à température ambiante.
La surface du pain est très collante.	Vous avez utilisé trop d'ingrédients qui rendent la pâte collante (par ex. beurre ou bananes).	Réduisez la quantité de ces ingrédients.
	La pâte n'a pas été suffisamment mélangée ou vous n'avez pas utilisé assez d'eau.	Vérifiez la quantité d'eau pour cette recette et assurez-vous que la fonction de mélange de la machine à pain fonctionne correctement.

Données techniques

Type:	BB 1904
No d'article:	41012
Tension d'alimentation:	220 – 240 V~
Fréquence nominale	50 Hz
Puissance:	600 W
Classe de protection:	I
Poids:	5,01 kg
Dimensions:	33,5 x 26,6 x 26 cm
Quantité maximale de farine par cuisson:	600 g
Quantité maximale de levure par cuisson:	6 g (2 cuillères à café)

Déclarations de conformité

La déclaration de conformité UE peut être réclamée à l'adresse indiquée sur la carte de garantie (à la fin de ce mode d'emploi).

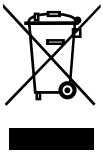
Élimination

Élimination de l'emballage

Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'appareil usagé

(Applicable dans l'Union Européenne et autres états avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler)



Les vieux appareils ne vont pas dans les déchets ménagers!
Si un jour la machine à pain ne peut plus être utilisée, chaque consommateur est **légalement tenu de remettre les vieux appareils, séparés des déchets ménagers** par ex. à un centre de collecte de sa commune ou de son quartier. Ceci garantit un recyclage dans les règles des appareils usagés et évite les effets négatifs sur l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont identifiés avec le symbole représenté en haut.

Sommario

Panoramica prodotto 4
Utilizzo 5
Dotazione/ parti dell'apparecchio 70
Codici QR 71
In generale 72
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso 72
Descrizione pittogrammi 72
Sicurezza 73
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso 73
Note relative alla sicurezza 73
Prima messa in servizio 78
Controllare la macchina del pane e la dotazione 78
Lavaggio preliminare 78
Funzioni 80
Programmi di cottura 80
Regolazione della doratura 82
Impostazione della quantità di impasto 82
Cottura ritardata 83
Funzione di mantenimento caldo 83
Funzione memoria 83
Comandi 84
Modalità d'uso 85
Impostare la macchina del pane 85
Preparazione dell'impasto 85
Montaggio della macchina del pane 85
Versare l'impasto e regolare il programma di cottura 85
Avviare il programma di cottura 86
Interrompere manualmente il programma di cottura 86
Estrarre il pane 87
Consigli utili 88
Ricette 90
Pane normale 90
Pane bianco 90
Pane di segale 91
Pane a cottura rapida 91
Pane dolce 91
Pane a cottura breve 92
Pane senza glutine 92
Pasta 92
Marmellata 93
Torta 93
Pane del sandwich 93
Pulizia 94
Pulire la teglia e il gancio impastatore 94
Pulizia dell'alloggiamento .95
Conservazione 95
Ricerca anomalie 96
Dati tecnici 99
Dichiarazioni di conformità 100
Smaltimento 100
Smaltimento dell'imballaggio 100
Smaltire apparecchio esausto 100
Garanzia 101
TAGLIANDO DI GARANZIA 101
Condizioni di garanzia 104

Dotazione/parti dell'apparecchio

1. Coperchio
2. Oblò
3. Teglia
4. Gancio impastatore
5. Strumento di estrazione
6. Misurino
7. Cucchiaio dosatore
8. Etichetta per i nomi dei programmi in diverse lingue
9. Pannello di comando
10. Display
11. Indicatore di quantità dell'impasto
12. Tasto menu
13. Tasto quantità dell'impasto
14. Tasto di regolazione della doratura
15. Tasto timer
16. Tasto avvio/stop
17. Indicatore di regolazione della doratura
18. Asse
19. Elemento riscaldante

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori, se cercate garanzie dei produttori o centri di assistenza o se desiderate vedere comodamente un video-tutorial – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet*.
Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto Aldi.*

Il portale di assistenza Aldi

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza Aldi all'indirizzo www.aldi-service.ch.

* Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.

In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso

Le presenti istruzioni per l'uso si riferisce alla presente macchina del pane. Contiene informazioni importanti relative alla messa in funzione e all'utilizzo.

Prima di mettere in funzione la macchina del pane leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolar modo le note relative alla sicurezza. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può provocare ferimenti gravi o danni alla macchina del pane.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle normative e regole vigenti nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche linee guida e normative nazionali.

Conservare le istruzioni per l'uso per usi futuri. In caso di cessione della macchina del pane a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Descrizione pittogrammi

Nelle istruzioni d'uso, sulla macchina del pane stessa o sull'imballaggio sono riportati i seguenti pittogrammi e le seguenti parole d'avvertimento.

AVVERTIMENTO! Questa parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o un ferimento grave.

ATTENZIONE! Questa parola d'avvertimento indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può avere come conseguenza un ferimento lieve o medio.

INDICAZIONE! Questa parola d'avvertimento indica possibili danni a cose o fornisce ulteriori indicazioni relative all'assemblaggio o al funzionamento.

Dichiarazione di conformità (vedi capitolo “Dichiarazione di conformità”): I prodotti marchiati con questo simbolo sono conformi alla direttiva CE.

Marchio “Geprüfte Sicherheit” (GS – sicurezza verificata): Dekra conferma che questa macchina del pane è sicura in condizioni di utilizzo prevedibili. Il marchio di verifica conferma la conformità della presente macchina del pane con la legge relativa alla sicurezza dei prodotti.

Questo simbolo indica le disposizioni applicabili allo smaltimento di vecchi apparecchi (vedi il capitolo “Smaltire apparecchio esausto”).

Sicurezza

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

La macchina del pane è progettata esclusivamente per la preparazione e la cottura di impasto e per la preparazione di marmellata. È destinata esclusivamente all'uso domestico in ambienti interni. La macchina del pane non è adatta per:

- il settore commerciale,
- cucine di dipendenti di negozi, uffici e altre aree commerciali,
- proprietà agricola,
- clienti in alberghi, motel e altre strutture residenziali e bed&breakfast.

Utilizzare la macchina del pane utilizzando esclusivamente con accessori originali e soltanto come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni a cose se non addirittura a persone.

Il produttore o rivenditore non si assume nessuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme alla destinazione o all'uso scorretto.

Note relative alla sicurezza

AVVERTIMENTO!
Pericolo di scosse elettriche!

La scorretta installazione elettrica, l'eccessiva tensione di rete o l'uso scorretto possono provocare scosse elettriche.

- Collegare la macchina del pane solo se la tensione di rete della presa di corrente corrisponde ai dati riportati sulla targhetta.
- Collegare la macchina del pane solo a una presa di corrente correttamente installata e messa a terra.
- Collegare la macchina del pane solo a una presa di corrente ben accessibile in modo tale che, in caso di malfunzionamento, sia possibile staccarlo velocemente dalla rete elettrica.

- Non utilizzare la macchina del pane se presenta danni visibili e se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- Se il cavo di alimentazione della macchina del pane è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti, oppure da una persona parimenti qualificata.
- Non utilizzare la macchina del pane con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Non immergere in acqua né in altri liquidi la macchina del pane, né il cavo di alimentazione o la spina.
- Non versare mai alcun liquido nel corpo della macchina del pane.
- Mai toccare la spina con mani umide.
- Mai tirare la spina dalla presa afferrando il cavo di alimentazione, bensì afferrare sempre la spina.
- Non servirsi mai del cavo di alimentazione per reggere l'apparecchio.
- Tenere la macchina del pane, la spina e il cavo di alimentazione lontani da fiamme libere e superfici roventi.
- Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non vi si possa inciampare.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non farlo passare su spigoli vivi.
- Accertarsi che i componenti rotanti della macchina del pane non entrino in contatto con il cavo di alimentazione.
- Utilizzare la macchina del pane solo in ambienti chiusi. Non utilizzarlo in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Non toccare mai con le mani la macchina del pane caduta in acqua. In tale eventualità sfilare subito la spina.
- Fare in modo che bambini non possano infilare oggetti nell'involucro della macchina del pane.
- In caso di sostituzione degli accessori, pulizia della macchina del pane o se non si desidera utilizzarla immediatamente, scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente.

AVVERTIMENTO!
Pericolo di impigliarsi!
Se ci si avvicina troppo con capelli o abiti alle parti rotanti della macchina del pane, potrebbero rimanere impigliati in queste parti.

- Mantenere sempre una distanza sufficiente dalle parti rotanti.

AVVERTIMENTO!
Pericoli per bambini e persone con ridotte capacità psichiche, sensoriali o mentali (per esempio persone parzialmente disabili, persone anziane con ridotte capacità psichiche e mentali) o ridotta esperienza e conoscenza (per esempio bambini più grandi).

- La macchina del pane non può essere utilizzata dai bambini di età inferiore agli 8 anni. Tenere la macchina del pane e il relativo cavo di collegamento lontano dai bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La macchina del pane può essere utilizzata dai bambini maggiori di 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive di esperienza e/o cognizioni, ammesso che siano sotto sorveglianza o che siano state istruite sul modo sicuro di usare la macchina del pane, ed abbiano compreso gli eventuali pericoli.
- Non permettere ai bambini di giocare con la macchina del pane.
- I bambini possono pulire la macchina del pane solo se sorvegliati.
- Evitare che i bambini giochino con la pellicola d'imballaggio. Potrebbero restarvi intrappolati e soffocare.

AVVERTIMENTO!
Pericolo di scottature e ustioni!

Durante il funzionamento, viene prodotto vapore caldo dalla macchina del pane e le parti della macchina del pane diventano molto calde. L'uso improprio della macchina del pane può portare a scottature e ustioni.

- Non toccare mai con le mani nude le parti calde della macchina del pane durante il funzionamento. Utilizzare sempre guanti da forno isolanti o presine per toccare la macchina del pane, nonché per rimuovere il pane cotto. Segnalare questi pericoli anche ad altri utilizzatori.
- Attenzione: dalla macchina del pane può fuoriuscire vapore caldo anche dopo lo spegnimento.

AVVERTIMENTO!
Pericolo d'incendio!

Quando l'impasto trabocca e raggiunge l'elemento riscaldante, può portare a fumo o incendio.

- Staccare subito la spina dalla presa di corrente.
- Rimuovere la teglia.
- Proteggersi da ustioni.
- Non aumentare mai le quantità delle ricette da 1000 g.

INDICAZIONE!
Pericolo di danni alle cose!

Durante il funzionamento, viene prodotto vapore caldo dalla macchina del pane e le parti della macchina del pane diventano molto calde. L'uso improprio della macchina del pane può danneggiarla o provocare danni alle cose.

- Provvedere ad un'adeguata distanza di sicurezza da tutti gli oggetti facilmente infiammabili o sensibili al calore, quali tende e tendaggi.
- Non coprire la macchina del pane durante il funzionamento.
- Non posizionare la macchina del pane direttamente su una parete o sotto i pensili o simili ostacoli.

- Per evitare incendi, non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali nella macchina del pane.
- Collocare la macchina del pane su un piano di lavoro facilmente accessibile, orizzontale, asciutto, resistente al calore e sufficientemente stabile.

INDICAZIONE!
Pericolo di danni alle cose!

L'uso improprio della macchina del pane può danneggiarla o provocare danni alle cose.

- Non collocare la macchina del pane sul bordo del piano di lavoro.
- Non collocare mai la macchina del pane nelle vicinanze di superfici roventi o sopra di esse (ad es. fornelli).
- Usare la macchina del pane solo se la teglia e i ganci impastatori sono inseriti correttamente.
- Non usare la macchina del pane quando la teglia è piena di ingredienti o impasto.
- Non esporre mai la macchina del pane a temperature più elevate (riscaldamento ecc.) o ad agenti atmosferici (pioggia ecc.).
- Non utilizzare più la macchina del pane se i suoi componenti in plastica sono screpolati o spaccati, o se si sono deformati.
- Sostituire le parti danneggiate soltanto con gli appropriati ricambi originali.
- Per proteggere il rivestimento antiaderente, non utilizzare sulla teglia e sul gancio impastatore oggetti appuntiti, taglienti o abrasivi.

Prima messa in servizio

Controllare la macchina del pane e la dotazione

INDICAZIONE!
Pericolo di danneggiamento!

Se si apre la confezione con un coltello affilato o altri oggetti appuntiti senza prestare sufficiente attenzione, si può danneggiare molto velocemente la macchina del pane.
– Nell'aprire la confezione fare molta attenzione.

1. Estrarre la macchina del pane dall'imballaggio.
2. Controllare se la fornitura è completa (vedi **fig. A**).
3. Rimuovere l'imballo e tutte le pellicole protettive.
4. Controllare che la macchina del pane o le parti singole non siano stati danneggiati. Nel caso fosse danneggiato, non utilizzarla. Rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza clienti del produttore o dell'importatore indicato nel tagliando di garanzia.

Lavaggio preliminare

INDICAZIONE!

Al primo utilizzo può essere prodotto un leggero fumo e odore causati dai residui di produzione evaporati. Questo è normale e non dovrebbe verificarsi nuovamente dopo un lavaggio preliminare.
– Fornire una ventilazione adeguata.

1. Aprire la macchina del pane, quindi aprire completamente il coperchio 1 (vedi **fig. A**).
2. Tirare verso l'alto il gancio impastatore 4 dell'asse 18 (vedi **fig. E**).
3. Alzare l'impugnatura della teglia 3 (vedi **fig. C**).
4. Ruotare la teglia 3 dall'impugnatura delicatamente in senso antiorario.
5. Estrarre la teglia dall'alto dalla macchina del pane.
6. Prima del primo utilizzo, pulire tutti i pezzi della macchina del pane come descritto al capitolo “Pulizia”:
   - interno della macchina del pane,
   - elemento riscaldante,

- teglia,
- gancio impastatore,
- misurino,
- cucchiaio dosatore,
- strumento di estrazione.

7. Asciugare accuratamente tutti i componenti dopo la pulizia.
8. Attaccare l'etichetta per i nomi dei programmi 8 nella propria lingua sull'esterno del coperchio 1 sotto l'oblò 2 (vedi **fig. A**). L'etichetta descrive la macchina del pane nella tua lingua.
9. Inserire la teglia 3 e il gancio impastatore 4 nella macchina del pane (vedi **fig. D** e **fig. E**).
10. Chiudere la macchina del pane chiudendo completamente il coperchio 1 (vedi **fig. A**).
11. Inserire la spina in una presa di corrente a norma.
12. Per rimuovere completamente i residui di produzione, riscaldare la macchina del pane una volta senza impasto. Utilizzare il tasto del menu 12 del programma "12 Cuocere al forno" (vedi **fig. B**).
13. Impostare con il tasto del timer 15 un tempo di cottura di 10 minuti.
14. Provvedere ad un adeguato ricambio d'aria aprendo una finestra.
15. Premere una volta il tasto avvio/stop 16 per avviare la macchina del pane.
16. Lasciare raffreddare la macchina del pane dopo la fine del programma.
17. Aprire la macchina del pane, quindi aprire completamente il coperchio 1 (vedi **fig. A**).
18. Rimuovere il gancio impastatore e la teglia dalla macchina del pane (vedi **fig. C** e **fig. E**).
19. Pulire la macchina del pane, in particolare l'elemento riscaldante 19 (vedi **fig. F**) oltre alla teglia 3 e al gancio impastatore 4 (vedi **fig. A**) e asciugare tutte le parti.
20. Reinserire la teglia 3 e il gancio impastatore 4 nella macchina del pane (vedi **fig. D** e **fig. E**).
21. Chiudere la macchina del pane chiudendo il coperchio 1 (vedi **fig. A**).

La macchina del pane è ora pronta per l'uso.

Funzioni

Programmi di cottura

La macchina del pane offre 12 diversi programmi di cottura. Si compongono di diverse fasi, gestite attraverso varie sequenze combinate:

- Preriscaldamento: Tempo durante il quale l'impasto assorbe i liquidi.
- Impastare: Mescolare gli ingredienti
- Tempo di riposo: Tempo durante il quale l'impasto dovrebbe lievita
- Cottura: Cottura dell'impasto lievitato

I programmi di cottura speciali “Pasta”, “Marmellata” e “Cuocere al forno” utilizzare solo una parte di queste fasi. È possibile un totale di 53 variazioni di programma. La tabella seguente mostra i 12 programmi di cottura, le loro caratteristiche e durate:

Programma di cottura	**Descrizione**	**Durata**
Programma base	Impasto, riposo e cottura per pane normale. È inoltre possibile aggiungere all'impasto di questo programma altri ingredienti per variare il sapore.	3 h 00 min
Pane bianco	Impasto, riposo e cottura per pane bianco. Il periodo di riposo qui è maggiore. Con questo programma, il pane cotto solitamente ha una crosta croccante e una mollica morbida, per es. una baguette.	3 h 50 min
Pane integrale	Impasto, riposo, preriscaldamento e cottura per pane integrale. Questo programma usa un pre-riscaldamento più lungo in modo che il grano possa assorbire l'acqua e lievitare. Non si raccomanda di eseguire questo programma con la temporizzazione, perché il grano inizia a lievitare già durante il periodo di esecuzione.	3 h 40 min

Programma di cottura	Descrizione	Durata
Cottura rapida	Impasto, riposo e cottura per la pasta di pane con lievito in polvere o bicarbonato di sodio. Il programma ha un tempo di cottura più breve. Con questo programma, il pane cotto al forno presenta una mollica più dura e ha dimensioni minori. La temporizzazione non è disponibile in questo programma.	2 h 00 min
Dolci da forno	Impasto, riposo e cottura per pasta di pane dolce. Con questo programma, il pane appena sfornato di solito è croccante.	2 h 55 min
Cottura breve (con un tempo di cottura ancora più breve)	Impasto, riposo e cottura per una cottura estremamente veloce. Con questo programma, il pane cotto al forno è solitamente più piccolo e più grezzo del pane cotto con cottura rapida. La temporizzazione non è disponibile in questo programma.	1 h 38 min
Senza glutine	Questo programma ha tempi di preriscaldamento e riposo diversi, dal momento che la farina senza glutine o le miscele di cottura hanno bisogno di più tempo per assorbire i liquidi e di altri periodi di riposo.	3 h 20 min
Pasta	Questo programma include solo impasto e riposo. Può essere utilizzato per preparare pasta per pizza o perdi pane che dev'essere cotta in un forno. La temporizzazione e la regolazione della doratura non sono disponibili in questo programma.	1 h 30 min
Marmellata	Questo programma viene utilizzato per la produzione di conserve di confetture e marmellate. La temporizzazione e la regolazione della doratura non sono disponibili in questo programma.	1 h 20 min
Torta	Questo programma è progettato per impasti di torte e pasticceria a base di lievito in polvere o bicarbonato di sodio.	1 h 25 min
Sandwich	Questo programma cuoce il pane dei sandwich con una mollica e una sottile crosta morbida.	3 h 00 min

Programma di cottura	Descrizione	Durata
Cuocere al forno	Con questo programma è possibile cuocere al forno l'impasto prelievitata. Impasto, riposo e preriscaldamento sono completamente eliminati. Il programma è usato da altri programmi per estendere il tempo di cottura. Il tempo di cottura può essere impostato a intervalli di un minuto tra 10 e 60 minuti.	10 min – 60 min

Regolazione della doratura

Con la regolazione della doratura è possibile regolare la doratura della crosta del pane. È possibile scegliere tra crosta chiara, media e scura. L'impostazione attuale viene visualizzata con una freccia sull'icona corrispondente:

Crosta chiara,

Crosta media,

Crosta scura.

La regolazione della doratura non è disponibile per i seguenti programmi:

- Pasta,
- Marmellata.

Impostazione della quantità di impasto

I tempi di cottura dei programmi possono essere adattati alle diverse quantità di pasta:

- 750G: Per un impasto che darà 750 g di prodotto.
- 1000G: Per un impasto che darà 1.000 g di prodotto.

L'impostazione attuale viene visualizzata sul lato destro con una freccia.

L'impostazione della quantità di pasta non è disponibile per i seguenti programmi:

- Cottura rapida,
- Pasta,
- Marmellata,
- Torta,
- Cuocere al forno.

Cottura ritardata

È possibile impostare la macchina del pane in modo che si attivi successivamente. Per questo si può aggiungere al periodo di programmazione un tempo supplementare in incrementi di 10 minuti. Il display mostra sempre la durata totale, che si compone del tempo supplementare impostato e della durata del programma. La durata massima totale è di 13 ore.

Esempio: si desidera mangiare per la prima colazione alle 7:00 pane bianco appena sfornato. Il programma Pane bianco impiega 3 h 50 min. Allora imposterete come temporizzazione fino a un massimo di 9 h 10 min. Facendo in questo modo potrete riempie la macchina del pane la sera prima con tutti gli ingredienti. Questo viene fatto alle 21:00. Successivamente preparare la macchina del pane ed estendere la durata totale del programma di cottura (3 h 50 min) con il tasto timer di un ulteriore periodo di 6 h 10 min, per un totale di 10 h 00 min. Quando si avvia la macchina del pane, inizierà il programma di cottura solo alle 3:10. Il pane bianco sarà quindi pronto alle 7:00.

La temporizzazione può essere impostata solo prima dell'avvio del programma.

I seguenti programmi non possono essere avviati con la temporizzazione:

- Cottura rapida,
- Cottura breve,
- Marmellata,
- Cuocere al forno.

Funzione di mantenimento caldo

Al completamento dei programmi di cottura, si avvia automaticamente la funzione di mantenimento caldo. Ciò mantiene il pane caldo fino a 60 minuti. Il mantenimento caldo può essere fermato in questo periodo manualmente in qualsiasi momento.

La funzione di mantenimento caldo non è disponibile nei seguenti programmi:

- Marmellata,
- Pasta.

Funzione memoria

La funzione di memoria salva lo stato attuale di un programma di cottura in esecuzione per circa 10 minuti. In questo modo, la macchina del pane riprende automaticamente i programmi in esecuzione dopo una mancanza di tensione.

In caso di interruzione prolungata dell'alimentazione elettrica, la macchina del pane dev'essere riavviata. In questo caso, è necessario rimuovere il pane non ancora cotto dalla macchina del pane e avviare di nuovo il programma di cottura con ingredienti freschi.

Comandi

La seguente tabella mostra una panoramica degli elementi nel pannello comandi della macchina del pane (vedi **fig. B)**:

Comando	Descrizione
Display	Una volta collegato il cavo di alimentazione in una presa di corrente, la macchina del pane si accende. Il display si illumina e mostra le impostazioni predefinite. Il display mostra il numero del programma, l'esecuzione del programma compreso il tempo di temporizzazione impostato e, se disponibile, il grado di doratura e l'impostazione della quantità di pasta.
Tasto avvio/stop	Con questo tasto si avviano e si fermano i programmi di cottura. Dopo l'avvio di un programma è attivo solo il tasto avvio/stop. Un programma interrotto manualmente non può continuare a funzionare, ma solo essere riavviato.
Tasto del menu	Con questo tasto è possibile selezionare il programma desiderato. Premere brevemente per accedere al programma successivo. Dopo il programma 12, si torna sul programma 1.
Tasto del timer	Con questo tasto è possibile avviare la macchina del pane successivamente. Il tasto è concepito come un doppio tasto, con cui è possibile aumentare il tempo impostato (“+”) o diminuirlo (“-”). Il ritardo può essere aumentato o ridotto in incrementi di 10 minuti. Se si preme “-” prima della normale durata del programma, si passa direttamente al ritardo massimo del programma selezionato. Nel programma “Cuocere al forno”, il tasto del timer viene utilizzato per regolare il tempo di cottura tra 10 – 60 minuti. In tutti gli altri programmi, il tempo di cottura non può essere modificato con il tasto del timer.
Tasto quantità dell'impasto	Con questo tasto è possibile regolare il tempo di cottura per ogni programmi di cottura per 750 g o 1000 g di pasta. Premere il tasto una volta per passare da una all'altra quantità di pasta.

Comando	Descrizione
Tasto di regolazione della doratura	Con questo tasto è possibile impostare il grado di doratura tra chiaro, medio e scuro. Premere il tasto una volta per cambiare l'impostazione.

Modalità d'uso

Impostare la macchina del pane

È possibile utilizzare la macchina del pane a diverse temperature ambiente. Notare che l'impasto lievita tanto a temperature ambiente molto fredde o calde. La temperatura ideale è compresa tra 15 °C e 34 °C.

1. Posizionare la macchina del pane su una superficie piana e solida.
2. Assicurarsi che le fessure di ventilazione siano liberamente accessibili sul lato.
3. Collegare il cavo di alimentazione in una presa di corrente facilmente accessibile a terra.

Preparazione dell'impasto

La macchina del pane non può lavorare più di 600 g di farina (4 misurini) e 6 g di lievito (2 cucchiai dosatori) in un impasto. Per risultati di cottura ottimali rispettare le indicazioni dei “Consigli utili”.

Montaggio della macchina del pane

1. Capovolgere completamente il coperchio 1 (vedi **fig. A**).
2. Inserire la teglia 3 leggermente ruotata in senso antiorario sul supporto sul fondo dell'interno (vedi **fig. D**).
3. Girare la teglia in senso orario per inserirla nel supporto. La teglia deve poggiare saldamente a metà tra le pareti.
4. Ingrassare il gancio impastatore 4 e l'asse 18 nella teglia con margarina stabile al calore, in modo che non si attacchino durante la cottura all'impasto (vedi **fig. E**).
5. Posizionare il gancio impastatore sull'asse.

Versare l'impasto e regolare il programma di cottura

1. Riempire la teglia con gli ingredienti nel seguente ordine:
   - Inserire tutti gli ingredienti liquidi e grassi per primi nella parte inferiore della teglia 3.
   - Quindi inserire gli ingredienti secchi per l'impasto per es. farina, zucchero, sale. Se si utilizza il sale, aggiungerlo come primo ingrediente.

- Aggiungere infine l'agente lievitante, come lievito di birra o lievito in polvere, in modo che non venga direttamente a contatto con gli ingredienti liquidi o con il sale.

2. Chiudere la macchina del pane chiudendo il coperchio 1 (vedi **fig. A**).
3. Inserire la spina in una presa di corrente a norma.

   La macchina del pane viene accesa e il display 10 mostra i valori di default (vedi **fig. B**).
4. Con il tasto del menu 12 selezionare il programma di cottura desiderato.
5. Se lo si desidera in questo programma di cottura è possibile impostare la quantità di impasto con il tasto quantità dell'impasto 13.
6. Se lo si desidera in questo programma di cottura è possibile impostare il colore della crosta con il tasto di regolazione della doratura 14.
7. Se lo si desidera, in questo programma di cottura è possibile utilizzare il tasto del timer per avviare il processo di cottura con un ritardo:
   - Per aumentare il ritardo, premere il tasto del timer 15 sul lato definito "+".
   - Per ridurre il tempo di ritardo, premere il tasto timer sul lato definito "-".

Il display 10 mostra la durata totale fino al termine del processo di cottura.

Avviare il programma di cottura

– Per avviare un programma, premere il tasto avvio/stop 16 per poco tempo (vedi **fig. B**). Il programma inizia con un breve segnale acustico. Il display mostra il tempo rimanente.

Il programma in corso viene riconosciuto perché due punti lampeggiano nell'indicatore del tempo sul display 10.

Alcuni programmi di cottura offrono l'opportunità di mescolare, prima della cottura, ingredienti aggiuntivi (ad es. frutta secca, gocce di cioccolato) nell'impasto. Se si accende la macchina del pane senza ritardo, verrà emesso un segnale acustico per indicare che questi ingredienti devono essere aggiunti all'impasto.

La fine del programma di cottura viene visualizzato con 10 segnali acustici lunghi. Successivamente, la funzione di mantenimento caldo si attiva per la maggior parte dei programmi (vedi capitolo "Funzione di mantenimento caldo").

In caso di funzionamento ritardato, non verranno emessi segnali acustici.

Interrompere manualmente il programma di cottura

– Per interrompere un programma in esecuzione, premere il tasto avvio/stop 16 per più di 2 secondi, fino a quando un segnale acustico prolungato conferma la terminazione del programma (vedi **fig. B**).

Il display 10 mostra di nuovo le impostazioni iniziali.

Estrarre il pane

Indicazione
Pericolo di danni alle cose

Se si colpisce il fondo o il bordo della teglia, per staccare il pane dalla teglia, si può danneggiare la teglia.

- Non colpire il bordo o il fondo della teglia.
- Non colpire la teglia con il fondo o il bordo su superfici dure o oggetti.
- Se necessario, utilizzare una spatola resistente al calore morbida per staccare il pane dalla teglia.

1. Se la macchina del pane è ancora in funzione in modalità di mantenimento caldo, se si vuole prendere il pane, premere il tasto avvio/stop 16 per più di 3 secondi (vedi **fig. B**).

   Questo disattiva la funzione di mantenimento caldo.
2. Per spegnere completamente la macchina del pane, staccare la spina dalla presa di corrente.
3. Indossare guanti da cucina termicamente isolati o guanti da forno prima di toccare le parti calde della macchina del pane nelle fasi seguenti.
4. Aprire la macchina del pane, quindi aprire completamente il coperchio 1 (vedi **fig. A**).
5. Rimuovere la teglia 3 con il pane cotto (vedi **fig. C**).
6. Smuovere il pane con una spatola resistente al calore morbida delicatamente dalle pareti della teglia.
7. Girare la teglia e poggiare accuratamente il pane su un piatto o una gratella.
8. Se il gancio impastatore è bloccato nel pane, rimuovere delicatamente con lo strumento di estrazione 5 (vedi **fig. A**).
9. Prima di tagliarlo, lasciar raffreddare il pane almeno 20 minuti.
10. Lasciate raffreddare completamente la macchina del pane e le altre parti e pulirle in seguito (vedi il capitolo “Pulizia”).

Consigli utili

Per risultati di cottura ottimali, seguire i seguenti suggerimenti:

- Le proprietà di cottura della farina di cereali dipendono criticamente dal contenuto di glutine della farina utilizzata. I fornai parlano in questo caso di farina “forte” o farina “debole”. La farina di forza ha un alto contenuto di glutine. La farina di forza, come ad esempio la farina di frumento, è raccomandata per la cottura del pane, in quanto può essere impastato intensamente ed è voluminosa e stabile. La farina di frumento, tra tutte farine di cereali, presenta le migliori caratteristiche di cottura.
- Per la produzione di pane, è adatta la maggior parte delle farine disponibili in commercio come per es.:

Farina	Tipo di farina	Tipo di pane
Farina di frumento	Farina bianca	Pane di frumento bianco
Farina di frumento	Farina bigia	Pane scuro
Farina di segale	Tipo 1100	Pane di segale bianco
Farina di segale	Tipo 720	Biscotti chiari

- La farina di segale lievita poco. Per questo motivo, la farina di segale utilizzata deve contenere almeno una forza del 30 %.
- Il lievito fermenta di più con l'uso di acqua molto morbida. Per evitare un'eccessiva lievitazione dell'impasto, si raccomanda di ridurre di circa il 25 % la quantità specificata di lievito.
- Il processo di fermentazione del lievito dipende dalla pressione dell'aria prevalente, ossia in altitudini elevate (oltre i 900 m sul livello del mare) il lievito fermenta di più. Per evitare un'eccessiva lievitazione dell'impasto, si raccomanda di ridurre di circa il 25 % la quantità specificata di lievito.
- L'uso di lievito di birra fresco può influenzare negativamente i risultati di cottura. Pertanto, utilizzare solo lievito secco per l'impasto.
- L'uso di altre farine e ingredienti provenienti da produttori diversi può portare risultati diversi.
- Il risultato di cottura cambia quando si modificano i singoli ingredienti.
- La crosta di pane si scurisce con l'aumentare del contenuto di zucchero.
- Se si utilizza ad esempio frutta secca, al posto delle noci, il contenuto liquido dell'impasto aumenta. Questo può significare che occorrerà usare leggermente meno acqua.
- Se il risultato di cottura non è soddisfacente, è possibile modificare leggermente la ricetta. Quindi riprovare.

- Per ottenere un risultato soddisfacente, si consiglia di mantenere un libro accurato di ricette e ingredienti utilizzati.
- Tutti gli ingredienti devono avere la stessa temperatura. Idealmente, devono essere a temperatura ambiente o più calda (18° C – 23° C).
- In particolare, non si dovrebbe prendere direttamente dal frigorifero e lavorare il burro e la margarina, ma devono essere a temperatura ambiente. È inoltre possibile utilizzare burro fuso o margarina.
- Per la cottura con tempo aggiuntivo, non utilizzare ingredienti deperibili (latte fresco, uova, frutta fresca ad esempio).
- Misurare tutti gli ingredienti per la cottura prima di riempire la macchina del pane.
- Non usare troppo lievito o lievito in polvere. In caso contrario, l'impasto potrebbe traboccare. Inoltre, il pane potrebbe urtare contro il coperchio.
- Con l'apparecchio, è possibile lavorare le miscele da cuocere. Controllare inizialmente il peso totale di tutti gli ingredienti. Verificare che il peso totale non superi 1000 g. In caso contrario, l'impasto potrebbe traboccare e raggiungere l'elemento riscaldante.
- L'oblò si appanna all'inizio del processo di cottura per le perdite d'acqua. Questo è normale.
- Durante la cottura di singole ricette, prestare anche attenzione a controllare il peso totale degli ingredienti, in modo da poter programmare la macchina del pane correttamente e senza far traboccare l'impasto.
- Per l'uso del cucchiaio dosatore in dotazione, considerare le indicazioni seguenti:
  - Il cucchiaio dosatore piccolo (“Teaspoon”) corrisponde a un cucchiaino da tè.
  - Il cucchiaio dosatore grande (“Tablespoon”) corrisponde a un cucchiaio.

Ricette

Ecco alcuni suggerimenti di ricette per la macchina del pane. Seguire i suggerimenti e i consigli del capitolo “Consigli utili”.

Pane normale

Ingredienti	Quantità per 750 g di pane	Quantità per 1000 g di pane
Acqua	280 ml	350 ml
Olio	18 g	24 g
Sale	7 g	24 g
Zucchero	18 g	24 g
Latte	1,5 cucchiai	1,5 cucchiai
Farina	455 g	560 g
Lievito	3 g	3 g

Pane bianco

Ingredienti	Quantità per 750 g di pane	Quantità per 1000 g di pane
Acqua	280 ml	350 ml
Olio	18 g	24 g
Sale	10 g	14 g
Zucchero	18 g	24 g
Farina	450 g	560 g
Lievito	3 g	3 g

Pane di segale

Ingredienti	Quantità per 750 g di pane	Quantità per 1000 g di pane
Acqua	280 ml	350 ml
Olio	12 g	24 g
Sale	7 g	14 g
Zucchero	24 g	24 g
Farina di segale	350 g	420 g
Lievito	6 g	6 g

Pane a cottura rapida

Ingredienti	Quantità per 1000 g di pane
Acqua (40 – 50° C)	330 ml
Olio	24 g
Sale	7 g
Zucchero	24 g
Latte	2 cucchiai
Farina	560 g
Lievito	6 g

Pane dolce

Ingredienti	Quantità per 750 g di pane	Quantità per 1000 g di pane
Acqua	240 ml	300 ml
Olio	18 g	24 g
Sale	7 g	7 g
Zucchero	48 g	60 g
Latte	1,5 cucchiai	2 cucchiai
Farina	400 g	500 g
Lievito	4 g	4 g

Pane a cottura breve

Ingredienti	Quantità per 750 g di pane	Quantità per 1000 g di pane
Acqua (40 – 50° C)	250 ml	310 ml
Olio	24 g	24 g
Sale	7 g	10 g
Zucchero	24 g	36 g
Farina	450 g	560 g
Lievito	6 g	6 g

Pane senza glutine

Ingredienti	Quantità per 750 g di pane	Quantità per 1000 g di pane
Acqua	180 ml	220 ml
Olio	24 g	24 g
Sale	7 g	10 g
Zucchero	18 g	60 g
Uova	2 (100 g)	3 (150 g)
Farina senza glutine	420 g	490 g
Lievito	3 g	3 g

Pasta

Ingredienti	Quantità per 1000 g di impasto
Acqua	330 ml
Olio	2 cucchiai
Sale	14 g
Zucchero	48 g
Latte	1,5 cucchiai
Farina	560 g
Lievito	6 g

Marmellata

Ingredienti	Quantità per 1000 g di marmellata
Fragole (in pezzi)	300 g
Zucchero	150 g

Torta

Ingredienti	Quantità per 1000 g di torta
Olio	24 g
Zucchero	96 g
Uova	6 (270 g)
Farina con agenti lievitanti	250 g
Aromi	2 g
Succo di limone	10 g
Lievito	3 g

Sciogliere lo zucchero, quindi aggiungere la farina e gli altri ingredienti.

Pane del sandwich

Ingredienti	Quantità per 750 g di pane	Quantità per 1000 g di pane
Acqua	280 ml	350 ml
Burro o margarina	2 cucchiai	2 cucchiai
Sale	7 g	10 g
Zucchero	30 g	36 g
Latte	1,5 cucchiai	1,5 cucchiai
Farina	350 g	420 g
Lievito	3 g	3 g

A una temperatura ambiente di circa 30 °C, utilizzare meno lievito.

Pulizia

Avvertimento
Pericolo di scosse elettriche!

- Prima di pulire l'apparecchio, sfilare sempre la spina dalla presa.
- Non versare mai alcun liquido all'interno dell'apparecchio.
- Non immergere mai la macchina del pane in acqua.

Attenzione
Pericolo di scottature!

Le parti della macchina del pane possono essere ancora molto calde dopo lo spegnimento.

- Lasciare che la macchina del pane si raffreddi dopo l'uso per almeno 30 minuti prima di smontarlo o pulirlo.

INDICAZIONE!
Pericolo per pulizia non corretta!

Una pulizia non corretta può danneggiare la macchina del pane o il rivestimento antiaderente della teglia e il gancio impastatore.

- Non utilizzare detergenti aggressivi o utensili per pulizia taglienti o metallici quali coltelli, raschietti rigidi e simili. Essi potrebbero danneggiare le superfici.
- Non pulire la macchina del pane in lavastoviglie.
- Non immergere l'alloggiamento sotto l'acqua per la pulizia

Pulire la teglia e il gancio impastatore

1. Staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Attendere che la macchina del pane si raffreddi completamente.
3. Aprire la macchina del pane, quindi aprire completamente il coperchio 1 (vedi **fig. A**).
4. Tirare verso l'alto il gancio impastatore 4 dell'asse 18 (vedi **fig. E**).

5. Pulire il gancio impastatore utilizzando acqua tiepida e sapone.
6. Alzare l'impugnatura della teglia 3 (vedi **fig. C**).
7. Ruotare la teglia 3 dall'impugnatura delicatamente in senso antiorario.
8. Estrarre la teglia dall'alto dalla macchina del pane.
9. Pulire la teglia utilizzando acqua tiepida e sapone.
10. Far asciugare completamente tutti i pezzi.
11. Reinserire la teglia 3 e il gancio impastatore 4 nella macchina del pane (vedi **fig. D** e **fig. E**).
12. Chiudere la macchina del pane chiudendo il coperchio 1 (vedi **fig. A**).

Pulizia dell'alloggiamento

1. Staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Attendere che la macchina del pane si raffreddi completamente.
3. Aprire la macchina del pane, quindi aprire completamente il coperchio 1 (vedi **fig. A**).
4. Togliere la teglia per pulire l'alloggiamento può completamente (vedi il capitolo “Pulire la teglia e il gancio impastatore”).
5. Pulire con attenzione l'interno dell'alloggiamento incluso l'elemento riscaldante 19 (vedi **fig. F**) con un panno leggermente umido.
6. Pulire dentro e fuori il coperchio 1 e l'oblò 2 con un panno leggermente umido (vedi **fig. A**).
7. Far asciugare completamente tutti i pezzi.
8. Reinserire la teglia 3 e il gancio impastatore 4 nella macchina del pane (vedi **fig. D** e **fig. E**).
9. Chiudere la macchina del pane chiudendo completamente il coperchio 1 (vedi **fig. A**).

Conservazione

1. Staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Prima della conservazione della macchina del pane, attendere sempre che si sia completamente raffreddata.
3. Pulire la macchina del pane prima dello stoccaggio (vedi il capitolo “Pulizia”).
4. Posizionare il cucchiaio dosatore, il misurino e il gancio impastatore nella teglia e chiudere la macchina del pane chiudendo il coperchio 1 (vedi **fig. A**).
5. Conservare la macchina del pane in un luogo adatto.

Ricerca anomalie

Problema	Possibili cause	Soluzioni
Il display appare dopo aver premuto il tasto avvio/stop “EE1” e la macchina del pane emette i segnali acustici.	La temperatura all'interno della macchina del pane è troppo elevata. Forse la macchina del pane è stata appena utilizzata.	Aprire il coperchio e lasciare che la macchina del pane si raffreddi per 10 – 20 minuti. Quindi riavviare il programma di cottura.
Il display appare dopo aver premuto il tasto avvio/stop “EE2” e la macchina del pane emette i segnali acustici.	La temperatura all'interno della macchina del pane è troppo bassa. L'impasto non lievita.	Posizionare la macchina del pane in una stanza con una temperatura più alta.
Il display appare dopo aver premuto il tasto avvio/stop “EE3”.	Il sensore di temperatura ha un corto circuito.	Lasciar controllare e riparare la macchina del pane da un rivenditore autorizzato se necessario. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. I recapiti sono riportati sul tagliando di garanzia.
Il display appare dopo aver premuto il tasto avvio/stop “EE4” e la macchina del pane emette i segnali acustici.	Il contatto nel circuito del sensore di temperatura è interrotto.	Premere il tasto avvio/stop per arrestare il segnale acustico e riattivare il sensore di temperatura. Se il display continua a indicare “EE4”, lasciar controllare la macchina del pane da un rivenditore autorizzato e farla riparare se necessario. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. I recapiti sono riportati sul tagliando di garanzia.
Esce fumo dalla ventola.	Olio o altri ingredienti sono a contatto o in prossimità dell'elemento riscaldante.	Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e pulire l'elemento riscaldante. L'elemento riscaldante è caldo. Proteggersi da ustioni.

Problema	Possibili cause	Soluzioni
Gli ingredienti sono stati mescolati male.	Il programma selezionato non è adatto.	Selezionare un programma di cottura adatto.
	La resistenza all'impasto è eccessiva. Il gancio impastatore non ruota in modo uniforme.	Controllare l'asse: Rimuovere il pane e far funzionare l'apparecchio a vuoto. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza clienti. I recapiti sono riportati sul tagliando di garanzia.
Il rumore del motore si sente, ma l'impasto non viene mescolato.	La teglia non è stata inserita correttamente.	Controllare se la teglia è stata inserita correttamente.
	Troppo impasto nella teglia.	Preparare l'impasto secondo la ricetta e pesare gli ingredienti con precisione.
Il risultato di cottura non è uniforme.	Il coperchio è stato aperto più volte.	Non aprire il coperchio durante l'ultima parte del processo di cottura.
La crosta di pane è troppo spessa.	Il pane è stato troppo tempo nella teglia e ha perso troppa acqua.	Togliere il pane dalla teglia subito dopo la cottura.
Il pane può essere difficile da rimuovere dalla teglia.	Il gancio impastatore si è attaccato alla teglia.	Dopo aver tolto il pane: riempire d'acqua la teglia e lasciare in ammollo per 10 minuti. Pulire la teglia.
Il pane lievita troppo e spinge il coperchio.	È stato inserito troppo lievito, troppa farina o troppa acqua o la temperatura ambiente è troppo alta.	Preparare l'impasto secondo la ricetta e pesare gli ingredienti con precisione. Ridurre la quantità di lievito, farina o acqua in base alle condizioni esterne.

Problema	Possibili cause	Soluzioni
Il pane non lievita o è troppo piccolo.	Il lievito non è stato usato o ne è stato usato troppo poco.	Controllare la quantità e la qualità del lievito. Aumentare la temperatura ambiente.
	La temperatura dell'acqua è troppo bassa.	
	Il lievito si è mescolato con il sale.	
	La temperatura ambiente è troppo bassa.	
L'impasto è troppo grande e fuoriesce dalla teglia.	La quantità di liquido è eccessiva e l'impasto è troppo liquido. La quantità di lievito è eccessiva.	Ridurre la quantità di liquidi e modificare la consistenza dell'impasto.
Per la cottura di torte o altri prodotti con molto zucchero, la superficie è troppo spessa e scura.	Diventa scura per l'uso di grandi quantità di zucchero.	Premere il tasto avvio/stop per fermare la cottura 5 – 10 minuti prima della fine prevista. Lasciare la torta o il pane con il coperchio chiuso per 20 minuti nella teglia.
Il pane sprofonda al centro durante la cottura.	La farina utilizzata non è adatta.	Utilizzare farina per il pane o farina con agenti lievitanti.
	Il lievito fermenta troppo velocemente o diventa troppo caldo con la lavorazione.	Lavorare il lievito a temperatura ambiente.
	L'impasto è troppo umido o troppo morbido.	Ridurre la quantità di acqua per questa ricetta.
Il pane è troppo pesante e la mollica troppo dura.	È stata aggiunta troppa farina o troppa poca acqua.	Utilizzare meno farina o più acqua per questa ricetta.
	È stata aggiunta troppa frutta o troppa farina integrale.	Ridurre la quantità di frutta o di farina integrale per questa ricetta e aumentare l'agente lievitante.

Problema	Possibili cause	Soluzioni
Il pane è cavo all'interno.	È stata aggiunta troppa acqua, lievito o troppo poco sale.	Ridurre il contenuto di acqua e di agenti lievitanti e aumentare il contenuto di sale.
	L'acqua utilizzata era troppo calda.	Usare acqua a temperatura ambiente.
La superficie del pane è molto appiccicosa.	Sono stati utilizzati troppo ingredienti che rendono l'impasto appiccicoso (per es. burro o banane).	Ridurre la percentuale di questi ingredienti.
	L'impasto non è stato mescolato abbastanza o ha assorbito troppa poca acqua.	Controllare la quantità di acqua per questa ricetta e fare in modo che la funzione di mescolamento della macchina del pane funzioni correttamente.

Dati tecnici

Tipo:	BB 1904
Numero articolo:	41012
Tensione di alimentazione:	220 – 240 V~
Frequenza nominale	50 Hz
Potenza:	600 W
Classe di protezione:	I
Peso:	5,01 kg
Dimensioni:	33,5 x 26,6 x 26 cm
Quantità massima di farina per ogni processo di cottura:	600 g
Quantità massima di lievito per ogni processo di cottura:	6 g (2 cucchiaino da tè)

Dichiarazioni di conformità

E' possibile richiedere la dichiarazione di conformità CE all'indirizzo indicato sul tagliando di garanzia (in fondo al presente manuale).

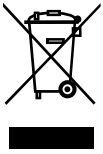
Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio

Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Conferire il cartone e la scatola alla raccolta di carta straccia, avviare la pellicola al recupero dei materiali riciclabili.

Smaltire apparecchio esausto

(Applicabile nell'Unione Europea e altri stati con sistemi di raccolta differenziata)



Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!
Se un giorno la macchina del pane non dovesse essere più utilizzabile, ogni consumatore **è obbligato per legge, a smaltire gli apparecchi non più utilizzati, separatamente dai rifiuti domestici** per esempio presso un centro di raccolta comunale/di quartiere. Così è sicuro che gli apparecchi dismessi vengono correttamente smaltiti e per evitare ripercussioni negative sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo cui sopra.

KITCHENWARE

GARANTIEKARTE

BON DE GARANTIE · TAGLIANDO DI GARANZIA

BROTBACKAUTOMAT

MACHINE À PAIN · MACCHINA DEL PANE

Ihre Informationen / vos informations / i tuoi dati:

Name / nom / nome: _____

Adresse / adresse / indirizzo: _____

_____

_____

☎ _____ E-Mail: _____

Datum des Kaufs / date d´achat / data di acquisto* _____

* Wir empfehlen, Sie behalten die Quittung mit dieser Garantiekarte. / Nous vous conseillons de conserver le reçu avec cette carte. / Si consiglia di conservare la ricevuta con questa scheda di garanzia.

Ort des Kaufs / lieu d'achat / posizione de acquisto

_____

Beschreibung der Störung / description de dysfonctionnement / descrizione del malfunzionamiento:

Unterschrift / signature / firma:

_____

Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an: / Envoyez la carte de garantie remplie en commun avec le produit défectueux à : / Inviare la scheda di garanzia compilata insieme al prodotto guasto a:

HUP Service
Sertronics AG
Lindächerstraße 1
5413 Birmenstorf

SWITZERLAND

KUNDENDIENST · SERVICE APRÈS-VENTE · ASSISTENZA POST VENDITA

☎ CH **+41 (0) 435 004 117**

info@hup-service.ch

Typ/Type/Modello: BB 1904

Artikel-Nr./N° d´art. / Cod. art.: 41012

01/2015

3

JAHRE GARANTIE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA

Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **ALDI Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	**3 Jahre** ab Kaufdatum
	6 Monate für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe
	Keine Transportkosten
TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per E-Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

Unfall oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer).
unsachgemäße Benutzung oder **Transport**.
Missachtung der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Conditions de garantie

La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Cher client,

environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.

L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appareils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e riempire la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Gentile cliente,

il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza. Desideriamo quindi invitaria a rivolgersi alla hotline da noi messa a disposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportalo al negozio dove è stato acquistato. La poiremo cosi aiutare senza che si debba rivoigere altrove.

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di casi di mancanze riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevisti (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da altro tipo di uso o modifiche diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici etc.) dura 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccamenti) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvate sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrà informato in anticipo.

CH

Vertrieben durch: | Commercialisé par: | Commercializzato da:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
82229 Seefeld
GERMANY

KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE • ASSISTENZA POST VENDITA

☎ **+41 (0) 435 004 117**

info@hup-service.ch

Typ/Type/Modello: **BB 1904** 01/2015
Artikel-Nr./N° d'art./Cod. art.: **41012**

3
JAHRE GARANTIE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA